COMITÊ PARALÍMPICO BRASILEIRO

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO
PREÂMBULO

UASG	**CÓDIGO DA UASG: 929472**
OBJETO	Prestação de serviços de exploração comercial de restaurante para fornecimento de refeições no Centro de Treinamento Paralímpico Brasileiro
MODALIDADE DE LICITAÇÃO:	PREGÃO ELETRÔNICO
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº:	1042/2026
Nº EDITAL COMPRAS GOV	97/2026
Nº DE CONTROLE INTERNO	90085/CPB/2026
AMBIENTE ELETRÔNICO	http://www.comprasnet.gov.br/
RETIRADA DO EDITAL	Presencial e/ou por meio de baixa de arquivos digitais pelos endereços eletrônicos: https://www.gov.br/compras/pt-br/ e www.cpb.org.br
TELEFONE DE CONTATO	(11) 4710 – 4126
INÍCIO DO PRAZO DE ENVIO DE PROPOSTAS ELETRÔNICAS	**Dia 29 de outubro de 2026.**
ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA DE PROCESSAMENTO DO CERTAME	**Dia 13 de novembro de 2026, às 10h.**

O **COMITÊ PARALÍMPICO BRASILEIRO** torna público, para conhecimento de quantos possam se interessar, em acordo com as disposições contidas neste termo de convocação, no Regulamento de Aquisições e Contratos/RAC, aprovada pela Resolução CPB nº 01 de 03 de abril de 2023 - alterado por Deliberação da DIREX em 30 de setembro de 2025, subsidiariamente pela Lei Federal nº 14.133/2021 e da Lei Complementar nº 123/2006 e suas atualizações, fará realizar licitação por intermédio do sistema eletrônico de contratações denominado "**Compras Governamentais**", na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, do tipo **MENOR PREÇO POR GRUPO**, a ser processada pela Comissão Permanente de Licitação deste Comitê, em conformidade com as disposições deste edital e respectivos anexos.

As propostas deverão obedecer às especificações deste instrumento convocatório e seus anexos e serão encaminhadas por meio eletrônico, após o registro dos interessados em participar do certame e o credenciamento de seus representantes no SICAF.

A sessão pública de processamento do Pregão Eletrônico será realizada no endereço eletrônico http://www.comprasnet.gov.br/, no dia e hora mencionados no preâmbulo deste Edital e será conduzido pelo Pregoeiro com o auxílio da equipe de apoio, designados na **Portaria CPB nº 115 de 19 de novembro de 2025** e indicados no sistema pela autoridade competente.

1. DO OBJETO

1.1 A presente licitação tem por objeto ao **Prestação de serviços de exploração comercial de restaurante para fornecimento de refeições no Centro de Treinamento Paralímpico Brasileiro.**

1.2 A licitação será composta por um único grupo, conforme especificações constantes no Termo de Referência, devendo o licitante apresentar proposta para sua integral execução, considerados os respectivos itens que o integram.

2. DA PARTICIPAÇÃO

2.1. Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, em atividade econômica compatível com o seu objeto, sejam detentores de senha para participar de procedimentos eletrônicos, na forma estabelecida no regulamento que disciplina a inscrição no referido Cadastro. A compatibilidade do ramo de atividade poderá ser comprovada por meio do comprovante de inscrição no CNPJ ou do respectivo ato constitutivo.

2.2. Será concedido, em regra, tratamento favorecido, diferenciado e simplificado para o microempreendedor individual, a microempresa e a empresa de pequeno porte nas licitações no âmbito do CPB, na forma da lei, dispensada a necessidade de observância de critérios ou percentuais de exclusividade, conforme previsto no artigo 36 do RAC/CPB;

2.3. A participação de cooperativas poderá ser admitida se houver compatibilidade entre o serviço a ser contratado e o objeto social delas, desde que a natureza da atividade não exija necessidade de subordinação entre o trabalhador e contratado, ausentes ainda pessoalidade e habitualidade na relação de trabalho.

2.3.1. Quando admitida a participação de cooperativas, estas deverão apresentar modelo de gestão operacional que contemple as diretrizes estabelecidas no caput deste artigo, o qual servirá como condição de aceitabilidade da proposta.

2.3.2. O serviço contratado deverá ser executado obrigatoriamente pelos cooperados, vedada qualquer intermediação ou subcontratação.

2.4. A licitante responde integralmente por todos os atos praticados na sessão pública do pregão eletrônico, por seus representantes devidamente credenciados, assim como pela utilização da senha de acesso ao sistema, ainda que indevidamente, inclusive por pessoa não credenciada, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou da entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros;

2.5. Cada representante credenciado poderá representar apenas uma licitante, em cada pregão eletrônico;

2.6. O envio da proposta vinculará a licitante ao cumprimento de todas as condições e obrigações inerentes ao certame.

2.7. Não poderão participar desta licitação os fornecedores:

2.7.1. que não atendam às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

2.7.2. estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

2.7.3. sociedade que desempenhe atividade incompatível com o objeto da licitação;

2.7.4. que se enquadrem nas seguintes vedações:

a) Autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre obra, serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

b) Empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre obra, serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

c) Pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

c.1) O impedimento de que trata a alínea c) desta cláusula será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante

d) Aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do CPB ou com agente que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, devendo essa proibição constar expressamente do edital de licitação;

e) Empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976 (Lei de Sociedade por Ações), concorrendo entre si;

f) Pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

g) Dirigente, bolsista ou empregado da entidade;

h) Que estejam com o direito de licitar e contratar temporariamente suspenso, ou que estejam impedidas de licitar e contratar com a Administração Pública Federal ou com o CPB;

i) Que tenham sido declaradas inidôneas pela Administração Pública Federal;

j) Que possuam vínculos de natureza técnica, comercial, econômica, financeira ou trabalhista com a autoridade competente, o Pregoeiro, o subscritor do edital ou algum dos membros da respectiva equipe de apoio;

k) Que possuam sócios ou funcionários com vínculo empregatício com o Comitê Paralímpico Brasileiro ou com as Entidades de Administração do Desporto;

l) Outros casos identificados, inclusive no decorrer do certame, mediante justificativa da Comissão de Aquisição ou do Pregoeiro;

m) Que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 14 da Lei n° 14.133, de 2021, nos casos não previstos neste edital.

2.7.5. Tenham sido proibidos pelo Plenário do CADE de participar de licitações promovidas pela Administração Pública federal, estadual, municipal, direta e indireta, em virtude de prática de infração à ordem econômica, nos termos do artigo 38, inciso II, da Lei Federal n° 12.529/2011.

2.8. Como condição para participação no Pregão, o licitante assinalará "sim" ou "não" em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:

2.8.1. Que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3° da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus artigos 42 a 49, quando cabível.

2.8.1.1. Não se aplica o tratamento favorecido estabelecido nos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123/2006, na hipótese em que o objeto tenha valor estimado superior ao limite estabelecido nos §§ 1º e 3º do art. 4º da Lei Federal nº 14.133/2021.

2.8.1.2. Não têm direito ao tratamento favorecido estabelecido nos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123/2006, as microempresas e as empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte, nos termos do § 2º do art. 4º da Lei nº 14.133/2021.

2.8.1.3. Na hipótese de se verificar uma das exceções especificadas nos subitens 2.7.1 ou 2.7.2, o licitante deverá assinalar o campo "não", por não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123/2006.

2.8.1.4. Na hipótese de itens em que a participação não seja exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte assinalação do campo "não"

apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento diferenciado previsto na Lei Complementar nº 123/2006, mesmo que microempresa e empresa de pequeno porte;

2.8.1.5. A falsidade da declaração de que tratam o item 2.7.1 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei Federal nº 14.133/2021 e no Regulamento de Aquisições e Contratos do CPB.

2.8.2. Que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos, bem como de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no Edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias;

2.8.3. Que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

2.8.4. Que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7°, XXXIII, da Constituição.

2.8.5. Que a proposta foi elaborada de forma independente.

2.8.6. Que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal.

2.8.7. Que os serviços são prestados por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991.

3. DO ORÇAMENTO ESTIMADO

3.1. O orçamento estimado da presente contratação será de **R$ 9.810.806,00 (nove milhões, oitocentos e dez mil e oitocentos e seis reais).**

3.2. **Os valores unitários referenciais e os respectivos quantitativos estimados para cada item são os seguintes:**

3.2.1. **Café da manhã:** valor unitário de R$ 31,86 (trinta e um reais e oitenta e seis centavos), para o quantitativo estimado de 51.300 (cinquenta e um mil e trezentas) unidades;

3.2.2. **Almoço:** valor unitário de R$ 51,44 (cinquenta e um reais e quarenta e quatro centavos), para o quantitativo estimado de 104.650 (cento e quatro mil, seiscentos e cinquenta) unidades;

3.2.3. **Jantar:** valor unitário de R$ 51,44 (cinquenta e um reais e quarenta e quatro centavos), para o quantitativo estimado de 54.300 (cinquenta e quatro mil e trezentas) unidades.

4. DAS PROPOSTAS

4.1. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília – DF.

4.2. O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

4.3. O Pregoeiro poderá consultar os documentos de habilitação que constem do SICAF, assegurado aos demais licitantes o direito de acesso aos dados constantes dos sistemas.

4.4. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, conforme legislação.

4.5. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

4.6. Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta.

4.7. Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.

4.8. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

4.8.1. **VALOR UNITÁRIO E TOTAL DOS ITENS**;

4.8.2. Descrição detalhada do objeto, conforme requer este Edital e o Termo de Referência;

4.8.3. As propostas devem ser elaboradas por preço único, conforme solicitado na proposta, incluindo todo material necessário, como também toda mão de obra necessária para execução do objeto, seguindo as especificações contidas no Termo de Referência (anexo I-A e Anexo I-B deste Edital).

4.8.4. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

4.8.5. As informações relativas aos dados pessoais do representante legal, bem como telefone; endereço; e-mails; conta bancária e demais dados exigidos para o "cadastro do fornecedor", deverão estar devidamente atualizadas no momento da apresentação da proposta, quando da convocação.

4.9. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a licitante contratada;

4.9.1. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na prestação dos serviços.

4.9.1.1. A Contratada deverá arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, caso o previsto não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no artigo 124, inciso II, alínea "d" da Lei nº 14.133, de 2021, supletivamente aplicado.

4.9.1.2. Caso o eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos se revele superior às necessidades da contratante, a Administração deverá efetuar o pagamento seguindo estritamente as regras contratuais de faturamento dos serviços demandados e executados, concomitantemente com a realização, se necessário e cabível, de adequação contratual do quantitativo necessário.

4.10. Em se tratando de Microempreendedor Individual – MEI, o licitante deverá incluir, no campo das condições da proposta do sistema eletrônico, o valor correspondente à contribuição prevista no art. 18-B da Lei Complementar n. 123, de 2006.

4.11. O prazo de validade da proposta não será inferior a **60 (sessenta) dias**, a contar da data de sua apresentação.

5. DA HABILITAÇÃO

5.1. Na presente licitação, a fase de habilitação antecederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.

5.1.1. **Justifica-se a inversão de fases, com a análise prévia dos documentos de habilitação, em razão da complexidade da análise sensorial exigida para a avaliação das propostas, que demanda mobilização de recursos humanos, materiais e operacionais. A medida visa evitar a realização de avaliações com licitantes que não atendam aos requisitos de habilitação, assegurando maior eficiência, economicidade e celeridade ao certame, sem prejuízo da isonomia, competitividade e transparência.**

5.2. O julgamento da habilitação se processará mediante a análise dos documentos a seguir relacionados, os quais dizem respeito a:

5.2.1. **HABILITAÇÃO JURÍDICA**

a) Registro empresarial na Junta Comercial, no caso de empresário individual e Sociedade Limitada Unipessoal – "SLU", conforme a Lei n. 13.874/19 e a Lei n. 14.195/2021;

b) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social atualizado e registrado na Junta Comercial, em se tratando de sociedade empresária;

c) Documentos de eleição ou designação dos atuais administradores tratando-se de sociedades empresárias;

d) Ato constitutivo atualizado e registrado no Registro Civil de Pessoas Jurídicas tratando-se de sociedade não empresária, acompanhado de prova da diretoria em exercício;

e) Decreto de autorização em se tratando de sociedade empresária estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

5.2.2. **REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA**

a) Prova de inscrição no Cadastro de Contribuinte Municipal, relativo à sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual, ou prova de sua isenção, se for o caso;

b) Prova de regularidade para com as Fazendas **Federal, Estadual e Municipal**, como segue:

b.1) Certidão negativa, ou positiva com efeitos de negativa, de débitos relativos a Créditos Tributários Federais e dívida ativa da União;

b.2) Certidão de regularidade de débitos tributários com as Fazendas Estadual e Municipal da sede da licitante;

c) Certificado de Regularidade de Situação para com o Fundo de Garantia de Tempo de Serviço (CRF – FGTS);

d) Certidão negativa, ou positiva com efeitos de negativa, de débitos trabalhistas (CNDT);

e) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ do Ministério da Fazenda, devidamente ativo.

5.2.2.1. Se a licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz;

5.2.2.2. Se a licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles que pela própria natureza, forem comprovadamente emitidos apenas em nome da matriz.

5.1.3 **QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA**

a) Certidão negativa de falência, recuperação judicial ou extrajudicial, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica ou do domicílio do empresário individual;

a.1) Caso o licitante esteja em recuperação judicial ou extrajudicial, deverá ser comprovado o acolhimento do plano de recuperação judicial ou a homologação do plano de recuperação extrajudicial, conforme o caso.

a.2) Se a licitante for sociedade não empresária, a certidão mencionada na alínea "a" deverá ser substituída por certidão negativa de ações de insolvência civil.

b) Balanço patrimonial e demonstrações contábeis dos dois últimos exercícios sociais, ou balanço de abertura no caso de empresa recém-constituída, exigíveis na forma da lei, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, por intermédio dos quais será verificado o atendimento dos índices fixados neste Termo de Convocação e o patrimônio líquido.

b.1) A empresa terá sua situação financeira avaliada, com base na obtenção do Índice Liquidez Corrente (ILC), maiores que um (>1), resultante da aplicação da seguinte fórmula:

$$ILC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

b.2) A empresa que apresentar resultado igual ou menor que 1 (um), para efeito da sua habilitação deverá comprovar por meio de balanço patrimonial do último exercício social, patrimônio líquido mínimo integralizado ou capital social no valor correspondente a 10% (dez por cento) do valor total estimado para a contratação, o qual – considerando a necessidade de demonstrar capacidade financeira para a execução do contrato – fica estabelecido como percentual mínimo exigido de capital ou de patrimônio líquido da empresa.

b.3) Entende-se como Balanço Patrimonial, na forma da lei, um relatório contábil que deve ser elaborado e apresentado de acordo com as normas legais. Para ser considerado autêntico, o balanço patrimonial deve cumprir as seguintes formalidades: o balanço patrimonial deverá estar assinado por contador ou por outro profissional equivalente, devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade; indicação do número das páginas e número do livro onde estão inscritos o Balanço Patrimonial (BP) e a Demonstração do Resultado do Exercício (DRE) no Livro Diário, acompanhados do respectivo Termo de Abertura e Termo de Encerramento; Prova de registro na Junta Comercial, com a devida chancela da Junta Comercial ou Código de Registro.

b.4) A Licitante que utiliza a Escrituração Contábil Digital – ECD deverá apresentar o Balanço Patrimonial autenticado na forma eletrônica, pelo Sistema Público de Escrituração Digital – SPED, acompanhado do termo de autenticação eletrônica da Junta Comercial dos termos de abertura e de encerramento do Livro Diário.

b.5) Quando se tratar de Sociedades Anônimas, o Balanço deverá ser apresentado em publicação em jornal de grande circulação editado na localidade em que esteja situada a sede da companhia, observado o artigo 289 da Lei Federal nº 6.404/76, ressalvada a hipótese das empresas enquadradas no artigo 294 daquela legislação, que poderão fazer a sua

apresentação em publicação eletrônica, na forma do disposto na Portaria ME n° 12.071/2021 do Ministério da Economia e suas sucessivas alterações;

5.1.4. A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral no SICAF.

5.1.4.1. É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no SICAF e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados. (IN nº 3/2018, art. 7º, caput).

5.1.5. **DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**

5.1.5.1. **Registro no conselho profissional:**

5.1.5.1.1. A licitante deverá apresentar Certidão de Registro e Regularidade - CRR da pessoa jurídica, válida, expedida pelo Conselho Regional de Nutricionistas - CRN da jurisdição de sua sede, demonstrando possuir objeto social e atividades compatíveis com os serviços de alimentação e nutrição objeto desta contratação.

5.1.5.1.2. Não será exigido, como condição de habilitação, registro secundário, inscrição ou visto perante o CRN da localidade de execução dos serviços quando a licitante estiver regularmente registrada no conselho de sua sede.

5.1.5.1.3. A licitante vencedora sediada fora da jurisdição do CRN-3 deverá promover a inscrição, o registro secundário, o visto ou a regularização do serviço perante o conselho da localidade de execução, conforme a regulamentação profissional aplicável, no prazo nela estabelecido e antes do início das atividades sujeitas à responsabilidade técnica.

5.1.5.2. **Qualificação técnico-operacional:**

5.1.5.2.1. A licitante deverá comprovar experiência na prestação de serviços de preparo e fornecimento de alimentação coletiva, mediante atestado(s) emitido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado. Serão admitidos atestados relativos a clubes esportivos ou sociais, centros de treinamento, hospitais e estabelecimentos similares, desde que os serviços comprovados apresentem características e complexidade operacional compatíveis com o objeto desta licitação.

5.1.5.2.2. A documentação apresentada deverá comprovar o fornecimento mínimo acumulado de 105.000 (cento e cinco mil) refeições anuais (equivalente à 50% do estimativo total da contratação), admitido o somatório de atestados, conforme as regras deste Edital.

5.1.5.2.3. Deverá ser comprovada também, experiência anterior no fornecimento de, no mínimo, 2.000 (duas mil) refeições em um único dia, considerando a necessidade de demonstrar capacidade operacional para atendimento da demanda diária do CPB.

5.1.5.2.4. Será admitido o somatório de atestados para comprovação do quantitativo mínimo, desde que os serviços neles descritos sejam compatíveis com o objeto.

5.1.5.2.5. O CPB poderá realizar diligências para confirmar a autenticidade e a veracidade dos atestados, inclusive mediante contato com seus emitentes, consulta a bases públicas e solicitação de contratos, notas fiscais, ordens de serviço, comprovantes de pagamento ou outros documentos preexistentes à data da sessão que demonstrem a execução dos serviços declarados.

5.1.6. **DECLARAÇÕES E OUTRAS COMPROVAÇÕES**

5.1.6.1. Declaração subscrita por representante legal da licitante, em conformidade com os modelos constantes do **Anexo III**, afirmando que sua proposta foi elaborada de maneira independente e que conduz seus negócios de forma a coibir fraudes, corrupção e a prática de quaisquer outros atos lesivos à Administração Pública, nacional ou estrangeira e ao CPB, em atendimento à Lei Federal nº 12.846/ 2013 – Lei Anticorrupção.

5.1.6.2. Preenchimento do **Questionário de *Due Diligence***, conforme anexo próprio, a avaliação do Questionário será realizada pelo Departamento de Compliance do CPB, que emitirá uma recomendação sobre contratar com o terceiro ou não, que, em caso negativo, será submetida à Diretoria Executiva do CPB.

5.1.6.3. A Diretoria Executiva do CPB poderá vetar a contratação com base na avaliação do Questionário de Due Diligence, o que importará na inabilitação da licitante, sendo oportunizado o contraditório e ampla defesa no momento destinado ao recurso no procedimento de licitação.

5.1.6.4. **Como condição para o início da prestação dos serviços, a licitante vencedora deverá apresentar a documentação exigida, observadas a natureza de cada documento e as etapas previstas no cronograma de transição contratual, respeitando-se os prazos estabelecidos para sua apresentação.**

5.1.6.4.1. Indicação do nutricionista que exercerá a responsabilidade técnica, com diploma ou documento de formação, registro profissional ativo e regular perante o CRN e comprovação do respectivo vínculo jurídico com a contratada;

5.1.6.4.2. Comprovação da anotação, assunção ou registro de responsabilidade técnica perante o CRN competente, nos termos da regulamentação profissional;

5.1.6.4.3. Lista de presença ou outra comprovação de capacitação em Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, contendo carga horária e conteúdo programático, inclusive dos novos colaboradores. Assegurar que todos os funcionários tenham comprovadamente participado de treinamento específico na sua área de atuação, com reaplicações periódicas;

5.1.6.4.4.Comprovante de treinamento para manipulação de carnes;

5.1.6.4.5.Atestado de Saúde Ocupacional (ASO) dos manipuladores, dentro da validade;

5.1.6.4.6.Comprovante de contratação e regularização da empresa Controladora de Pragas junto aos órgãos competentes;
5.1.6.4.7.Contrato com empresa Coletora de Resíduos;

5.1.6.4.8.Fichas técnicas dos produtos de higienização profissional e químicos e Fichas de Dados de Segurança (FDS). Todos os produtos utilizados deverão ser biodegradáveis;

5.1.6.4.9.Comprovantes de calibração de equipamentos e instrumentos de medição (termômetros e balanças);

5.1.6.4.10. Comprovantes de limpeza de coifas e exaustão das cozinhas e de áreas de higienização;
5.1.6.4.11. Controle de qualidade e comprovante de coleta de óleo queimado, quando recolhido;

5.1.6.4.12. Manual de Boas Práticas e Procedimento Operacional Padronizado;

5.1.6.4.13. Planilhas de controle (componentes dos POP's) devidamente preenchidas, dos últimos 3 meses; e

5.1.6.4.14. A ausência ou não regularização dos documentos indispensáveis ao início da operação, dentro do prazo fixado pelo CPB, poderá impedir a emissão da ordem de início e ensejar as consequências previstas no edital e no contrato, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

6. DA SESSÃO PÚBLICA E DO JULGAMENTO

6.1. O Pregoeiro, a seu critério, poderá diligenciar para esclarecer dúvidas ou obter a confirmação do teor das declarações e comprovações elencadas no item IV deste Edital, aplicando-se, em

caso de falsidade, as sanções penais e administrativas pertinentes, garantidos os direitos ao contraditório e a ampla defesa.

6.2. Na hipótese de convocação das licitantes classificadas remanescentes, deverão ser retomados os procedimentos cabíveis, em sessão pública, procedendo-se conforme especificações deste edital.

6.3. **Abertura das propostas:** No dia e horário previstos neste edital, o Pregoeiro designado para condução do certame, em conjunto com a equipe de apoio, dará início à sessão pública do pregão eletrônico, com a abertura automática das propostas e a sua divulgação, pelo sistema, na forma de grade ordenatória, em ordem crescente de preços.

6.3.1. Análise: A análise das propostas pelo Pregoeiro visará ao atendimento das condições estabelecidas neste Edital e seus anexos e à legislação vigente.

6.3.2. Serão desclassificadas as propostas:

a) Contiverem vícios insanáveis;

b) Não obedecerem às especificações técnicas pormenorizadas no edital;

c) Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pelo CPB;

d) Apresentarem desconformidade com quaisquer outras exigências do edital, desde que insanável.

6.3.3. A desclassificação se dará por decisão motivada do Pregoeiro, observado o disposto nos artigos do Regulamento de Aquisições e Contratos do CPB.

6.3.4. Serão desconsideradas ofertas ou vantagens baseadas nas propostas das demais licitantes.

6.3.5. O eventual desempate de propostas do mesmo valor será promovido pelo sistema, com observância dos critérios legais estabelecidos para tanto.

6.4. Nova grade ordenatória será divulgada pelo sistema, contendo a relação das propostas classificadas e das desclassificadas.

6.5. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.

6.6. **Lances:** O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

6.6.1. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

6.6.2. O lance deverá ser ofertado pelo **MENOR PREÇO POR ITEM E GRUPO.**

6.6.3. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

6.6.4. O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta, deverá ser estabelecido/registrado quando do cadastramento do pregão eletrônico no Portal de Compras Governamental. Para o presente certame, o referido intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances corresponderá a:

GRUPO ÚNICO: R$ 0,01 (um centavo)

6.6.5. O intervalo entre os lances enviados pelo mesmo licitante não poderá ser inferior a vinte (20) segundos e o intervalo entre lances não poderá ser inferior a três (3) segundos, sob pena de serem automaticamente descartados pelo sistema os respectivos lances.

6.6.6. Em caso de falha no sistema, os lances em desacordo com a norma deverão ser desconsiderados pelo Pregoeiro, devendo a ocorrência ser comunicada imediatamente à Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação.

6.6.6.1. Na hipótese do subitem anterior, a ocorrência será registrada em campo próprio do sistema.

6.6.7. O licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

6.7. **Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa "aberto e fechado", em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.**

6.8. A etapa de lances da sessão pública terá duração de 15 (quinze) minutos. Encerrado esse prazo o sistema encaminhará o aviso de fechamento iminente dos lances e, transcorrido o período de até 10 (dez) minutos, aleatoriamente determinado, a recepção de lances será automaticamente encerrada.

6.8.1. Encerrado o prazo de que trata o artigo anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os autores das ofertas com valores até 10% (dez por cento) superior àquela possam ofertar um lance final e fechado em até 5 (cinco) minutos, que será sigiloso até o encerramento deste prazo.

6.8.2. Na ausência de, no mínimo, 3 (três) ofertas nas condições de que trata o item 6.8.1, os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de 3 (três), poderão oferecer um lance final e fechado em até 5 (cinco) minutos, que será sigiloso até o encerramento do prazo.

6.8.3. Na ausência de lance final e fechado classificado nos termos dos itens 6.8.1 e 6.8.2, haverá o reinício da etapa fechada para que os demais licitantes, até o máximo de 3 (três), na ordem de classificação, possam ofertar um lance final e fechado em até 5 (cinco) minutos, que será sigiloso até o encerramento deste prazo.

6.9. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

6.10. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

6.11. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta e, na hipótese de desistência de apresentar outros lances, valerá o último lance por ele ofertado, para efeito de ordenação das propostas.

6.12. **Classificação**: Encerrada a etapa de lances, o sistema divulgará a nova grade ordenatória contendo a classificação final, em ordem crescente de valores, considerando o último preço admitido de cada licitante.

6.13. **Empate ficto:** Encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas.

6.13.1. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

6.13.2. A mais bem classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 05 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

6.13.3. Caso a microempresa e empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

6.13.4. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

6.13.5. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no artigo 73 do RAC/CPB.

6.13.6. Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas empatadas.

6.14. **Negociação:** O Pregoeiro poderá negociar com o autor da oferta de menor valor, mediante troca de mensagens abertas no sistema, com vistas à redução do preço.

6.15. **Aceitabilidade:** Após a negociação, se houver, o Pregoeiro examinará a aceitabilidade do menor preço, decidindo, motivadamente, a respeito.

6.15.1. A aceitabilidade dos preços será aferida, com base no valor unitário dos itens obtidos na pesquisa de preços, efetivada na fase interna da licitação, acostada aos autos.

6.15.2. Em razão de a licitação ser conduzida pelo critério de menor preço por item e grupo, a aceitabilidade das propostas será realizada com base na análise tanto do valor unitário quanto do valor total apresentado por cada licitante. A proposta será considerada válida e aceitável somente quando o valor unitário e o valor total estiverem em conformidade, considerando as especificações do edital e o valor referencial da licitação.

6.15.3. Não serão aceitas as propostas que tenham sido apresentadas por microempresas ou empresas de pequeno porte impedidas de optar pelo Simples Nacional e que, não obstante, tenham considerado os benefícios desse regime tributário diferenciado.

6.15.4. Na mesma sessão pública, o Pregoeiro solicitará da licitante detentora da melhor oferta o envio, no campo próprio do sistema, da planilha de proposta detalhada, elaborada de acordo com o modelo do Anexo II deste Edital, contendo os preços unitários e o novo valor total para a contratação a partir do valor total final obtido no certame. Poderá ser solicitada o catálogo com as especificações técnicas do produto, que será submetida para análise da Área Demandante.

6.15.4.1. A planilha de proposta deverá conter descrição dos itens, observadas as especificações mínimas do Termo de Referência constante do **Anexo I**.

6.15.4.2. O Pregoeiro poderá a qualquer momento solicitar às licitantes os esclarecimentos que julgar necessários.

6.15.4.3. A critério do Pregoeiro, a sessão pública poderá ser suspensa por até 02 (dois) dias úteis para a apreciação da planilha de proposta em conformidade com o modelo do **Anexo II**.

6.15.4.4. Se a licitante detentora da melhor oferta deixar de cumprir a obrigação estabelecida no item 5.8.3, sua proposta não será aceita pelo Pregoeiro.

6.15.5. Critério de aceitabilidade da proposta - Da análise sensorial:

6.15.5.1. A análise sensorial integra a etapa de julgamento e aceitabilidade da proposta e tem por finalidade verificar, na prática, a capacidade da licitante de produzir refeições em conformidade com os padrões de qualidade, composição, apresentação, segurança dos alimentos e características sensoriais estabelecidos neste Edital e no Termo de Referência.

6.15.5.2. A análise sensorial será realizada exclusivamente com a licitante provisoriamente classificada em primeiro lugar após a etapa de

lances, a negociação e a verificação preliminar de sua proposta comercial.

6.15.5.3. A realização da análise sensorial não constitui requisito de habilitação e não será exigida simultaneamente de todas as licitantes.

6.15.5.4. No dia da operação, será realizado o processo de integração juntamente ao Departamento de Segurança do Trabalho do CPB, a fim de mitigar eventuais acidentes.

6.15.5.4.1. Previamente ao início da análise sensorial, os profissionais indicados pela licitante serão submetidos às orientações de segurança aplicáveis às dependências do CPB, conduzidas por representante do Departamento de Segurança do Trabalho.

6.15.5.4.2. A licitante deverá encaminhar, previamente à realização da análise sensorial, relação nominal dos profissionais que participarão da atividade e declaração de que se encontram aptos à realização das atividades que lhes forem atribuídas.

6.15.5.4.3. Durante a realização da análise sensorial deverão ser observadas as regras de acesso, circulação, higiene e segurança estabelecidas pelo CPB, sendo obrigatório o uso de uniformes e dos Equipamentos de Proteção Individual – EPIs necessários, cujo fornecimento será de responsabilidade da licitante.

6.15.5.4.4. A atividade será acompanhada pela Área Demandante e por representante da Segurança do Trabalho do CPB, podendo ser interrompida, de forma motivada, caso seja identificada situação que represente risco à integridade física dos participantes, às instalações ou aos equipamentos.

6.15.5.4.5. A licitante será responsável pelos atos praticados por seus profissionais e pelos danos por eles causados ao CPB ou a terceiros durante a realização da análise sensorial, assegurado o devido processo quando cabível.

6.15.5.5. Caso a primeira colocada seja reprovada, não compareça ou deixe de concluir a avaliação, sua proposta será desclassificada, convocando-se a licitante subsequente, observada a ordem de classificação, para submissão ao mesmo procedimento e aos mesmos critérios.

6.15.5.6. A licitante terá prazo de 1 (um) dia útil para mobilização e entrega de documentos prévios à análise. O CPB terá 1 (um) dia útil para elaboração do relatório em resposta à análise. A empresa melhor

classificada deverá produzir as preparações nas dependências do CPB correspondentes a um dia de operação, em quantidade suficiente para avaliação da Comissão Técnica definida no item 6.15.5.16:

a) 1 (um) cardápio de café da manhã; e

b) 1 (um) cardápio de almoço.

6.15.5.7. Serão avaliados, com igual peso, os seguintes atributos:

a) Cor/Aparência – A cor de um alimento pode ser percebida pelo seu tom, intensidade e brilho. A alteração de qualquer uma destas propriedades, seja interna ou externamente, pode indicar mudanças da qualidade do produto. Por isso é necessária a verificação e comparação destes fatores com os resultados esperados.

b) Odor – Substâncias que evaporam facilmente presentes do alimento, são percebidas pelo nosso olfato, podendo indicar alterações no produto. Após colocar o alimento na boca, pode ser percebido o seu aroma, que compõe o sabor do alimento.

c) Gosto/Sabor – O gosto do alimento é a identificação das características primárias, como doce, amargo, ácido etc. Tais características são percebidas por nossa boca, estando relacionadas com nosso paladar. A presença do sabor "rançoso", a intensidade e duração do sabor doce do alimento, por exemplo, devem ser avaliados durante os testes a serem realizados.

d) Consistência / Textura: Esta propriedade do alimento é percebida quando ele é mordido, cortado ou pressionado. É por meio dela que podemos perceber a crocância, maciez, granulosidade, elasticidade entre outras características do alimento em questão.

6.15.5.8. Análise Sensorial obtém respostas objetivas em relação aos alimentos, na forma em que são percebidos pelos seres humanos, através dos órgãos dos sentidos: visão, olfação, gustação, tato e audição.

6.15.5.9. A análise sensorial será feita em data e horário a serem determinados pelo CPB, conforme convocação a ser expedida para apresentação da amostra.

6.15.5.10. A empresa classificada se responsabilizará pela provisão de matérias primas e insumos (incluindo temperos).

6.15.5.11. A empresa classificada se responsabilizará pela provisão de todos os utensílios para produção bem como Equipamentos de Proteção Individual (EPI's) aos seus colaboradores.

6.15.5.12. Será preenchida uma ficha (anexo IV), com nota para cada parâmetro e nota final individual para cada preparação.

6.15.5.13. Serão aferidas as temperaturas das preparações, que deverão atender os parâmetros determinados pela legislação vigente.

6.15.5.14. As amostras serão fotografadas para elaboração de relatório por imagem.

6.15.5.15. Cada preparação será avaliada apenas uma única vez, ficando vetada a reformulação, finalização ou aperfeiçoamento do prato para uma segunda degustação.

6.15.5.16. Serão selecionados três (3) avaliadores, com graduação completa em Nutrição Humana e regularmente inscritos no Conselho Regional de Nutrição.

6.15.5.17. A empresa avaliada deverá alcançar pontuação mínima de 90% na média composta pela nota final dos 3 avaliadores. Caso não atinja o percentual será desclassificada.

6.15.5.18. O resultado será divulgado no sistema eletrônico, com disponibilização do relatório técnico e dos documentos da avaliação, resguardados os dados pessoais cuja divulgação não seja necessária.

6.15.5.19. A aprovação implicará o prosseguimento da análise da proposta e das demais fases do certame.

6.15.5.20. A reprovação implicará a desclassificação da proposta e a convocação da próxima licitante, observada a ordem de classificação.

6.15.5.21. As demais licitantes serão comunicadas da data e do horário da análise sensorial e poderão indicar um representante para acompanhá-la.

6.16. Encerrada a etapa de negociação, o Pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado.

6.17. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor com valor superior ao preço máximo fixado por item e por grupo ou que apresentar preço manifestamente inexequível.

6.17.1. A apresentação de proposta com valor inferior a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pelo CPB constituirá indício de inexequibilidade, não ensejando desclassificação automática. Identificado indício de inexequibilidade, o Pregoeiro

promoverá diligência para que a licitante demonstre a viabilidade econômica de sua proposta, mediante apresentação dos esclarecimentos e documentos pertinentes, antes de eventual decisão de desclassificação.

6.18. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital, por meio de funcionalidade disponível no sistema estabelecendo no "chat" sendo o prazo máximo de 2 (duas) horas, sob pena de não aceitação da proposta

6.18.1. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se os que contenham as características do material ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Pregoeiro, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.

6.18.2. O prazo estabelecido pelo Pregoeiro poderá ser prorrogado por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo estabelecido, e formalmente aceita pelo Pregoeiro.

6.19. Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita.

6.20. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

6.21. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no "chat" a nova data e horário para a continuidade dela.

6.22. O Pregoeiro poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.

6.23. Também nas hipóteses em que o Pregoeiro não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.

6.24. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

6.25. Nos itens não exclusivos a microempresas e empresas de pequeno porte, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.

7. DO RECURSO, DA ADJUDICAÇÃO, DA HOMOLOGAÇÃO E CONVOCAÇÃO PARA ASSINATURA DO CONTRATO/ORDEM DE COMPRA.

7.1. Divulgado o vencedor ou se for o caso, saneada a irregularidade fiscal o Sistema informará às licitantes, por meio de mensagem automática, que poderão interpor recurso, no prazo 10 (dez)

minutos para aceitação do preço e 10 (dez) minutos para habilitação, por meio eletrônico, utilizando para tanto exclusivamente, campo próprio disponibilizado no sistema.

7.2. Havendo manifestação indicando intenção em recorrer, na forma indicada no subitem 6.1, o Pregoeiro, por mensagem lançada no sistema, informará aos recorrentes que poderão apresentar as razões de recurso, no prazo de até 3 (três) dias úteis após o encerramento da sessão pública, e às demais licitantes que poderão apresentar contrarrazões, em igual prazo, os quais começarão a correr do término do prazo para apresentação das razões, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos, no endereço da unidade promotora da licitação, ou seja, no Departamento de Aquisições e Contratações – DEAC do Comitê Paralímpico Brasileiro - CPB, localizado no Centro de Treinamento Paraolímpico, sito a Rodovia dos Imigrantes, Km 11,5, CEP 04329-000, Vila Guarani, São Paulo, de 2ª a 6ª feira, das 09:00 às 12:00 e das 13:00 às 18:00.

7.2.1. As razões de recurso e as contrarrazões serão oferecidas exclusivamente por meio eletrônico, no sítio http://www.comprasnet.gov.br/, opção RECURSO, e a apresentação de documentos relativos às peças antes indicadas, se houver a necessidade, será efetuada mediante protocolo, observados os prazos estabelecidos.

7.2.2. O recurso terá efeito suspensivo e o seu acolhimento importará a invalidação dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

7.2.3. A falta de interposição na forma prevista no subitem 7.1 importará a decadência do direito de recorrer e o Pregoeiro adjudicará o objeto do certame ao vencedor, na própria sessão, propondo à autoridade competente a homologação do procedimento licitatório.

7.3. Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

7.4. A adjudicação será feita pelo preço global combinada com o critério de aceitabilidade dos preços unitários, considerando a somatória e descrição dos valores unitários que compõem o objeto, observados os valores referenciais dos itens, conforme detalhamento constante do Termo de Referência.

8. DA DESCONEXÃO COM O SISTEMA ELETRÔNICO

8.1. À licitante caberá acompanhar as operações no sistema eletrônico, durante a sessão pública, respondendo pelos ônus decorrentes de sua desconexão ou da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema.

8.2. A desconexão do sistema eletrônico com qualquer licitante não prejudicará a conclusão e validação da sessão pública ou do certame.

9. DO PRAZO, DO LOCAL E DAS CONDIÇÕES DE MEDIÇÃO DO OBJETO

9.1. O objeto desta licitação deverá ser executado conforme condições e locais indicados no Termo de Referência, que constitui **Anexo I** deste Edital, correndo por conta da contratada todas as despesas de seguros, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes da prestação dos serviços.

9.2. Junto com os itens objeto desta licitação, deverá ser entregue a seguinte documentação pela(s) contratada(es):

9.2.1. Via da Nota Fiscal com identificação do Número da Ordem de Serviço ou Número do Contrato, quando couber;

9.2.2. Na hipótese de existir Nota de retificação e/ou Nota Suplementar de Ordem de início ou termo de contato assinado, cópia(s) da(s) mesma(s) deverá(ão) acompanhar os demais documentos citados.

9.2.2.1. Independente da vigência contratual, compete a **CONTRATADA** reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou de materiais empregados, durante o prazo de garantia.

9.3. O aceite dos serviços pela **CONTRATANTE** não exclui a responsabilidade civil da **CONTRATADA**, por vícios de execução, de quantidade, ou ainda por desacordo com as especificações estabelecidas, verificadas, ainda que, posteriormente, estando essa também sujeita às penalidades previstas na Ordem de Serviço ou no Contrato.

9.4. Havendo inexecução da entrega, o valor pago pelo CONTRATANTE será integralmente devolvido, com correção monetária desde a data do pagamento, sem prejuízo da apuração e cobrança de eventuais perdas e danos, bem como da aplicação das sanções cabíveis e previstas em Contrato.

9.5. Não será permitida a subcontratação total ou parcial do objeto do Contrato, salvo mediante prévia solicitação da CONTRATADA e sob autorização da CONTRATANTE.

10. DOS PAGAMENTOS

10.1. O prazo de pagamento será de até 30 (trinta) dias, a contar do atesto da nota fiscal pelo fiscal e/ou responsável do CPB, acompanhada obrigatoriamente dos documentos de: regularidade fiscal e trabalhista, conforme Regulamento de Aquisições e Contratos - CPB, devendo a retenção ser efetuada, conforme responsabilidade prevista na lei, na fonte dos tributos e contribuições determinadas pelos órgãos fiscais e fazendários em conformidade com a legislação vigente.

10.1.1. A discriminação do objeto, valor unitário e total, deverão ser reproduzidos na nota fiscal apresentada para prosseguir nos tramites de liquidação/pagamento.

10.1.2. A discriminação dos bens efetivamente entregues deverá ser reproduzida na nota fiscal apresentada para efeito de pagamento, a qual deverá ser encaminhada para o e-mail nf@cpb.org.br.

10.1.3. O não envio da nota fiscal para o e-mail nf@cpb.org.br poderá ocasionar atrasos nos tramites de liquidação/pagamento.

10.1.4. No caso de constatação de erros ou irregularidades no documento fiscal ou ainda a ausência de documentação, ocorrendo a necessidade de providências

complementares por parte da contratada, a fluência do prazo de pagamento será interrompida, reiniciando a contagem a partir da data em que estas forem cumpridas.

10.2. O pagamento será efetuado por crédito em conta corrente, de titularidade da empresa e o emissor da nota fiscal, vinculada ao CNPJ.

10.3. Quaisquer pagamentos não isentarão a Contratada das responsabilidades contratuais, nem implicarão na aceitação do fornecimento relacionados e descritos no anexo I-A e I-B.

10.4. A Contratada, fica condicionada à apresentação dos documentos a seguir, para a efetivação do pagamento:

10.4.1. A Nota Fiscal deverá conter também a identificação da Ordem de Início do fornecimento, quando cabível, e o Número do Contrato/Ordem de Compra;

10.4.1.1. Na hipótese de existir Nota de Retificação e/ou Nota Suplementar de Ordem de início ou Termo Assinado, cópia(s) desses(s) deverá(ão) acompanhar os demais documentos citados.

10.4.2. Regularidade Fiscal

a) Comprovante de Inscrição e de Situação Cadastral de Pessoa Jurídica no site do Ministério da Fazenda;

b) Certidão de regularidade perante o FGTS;

c) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas;

d) Certidão de Débitos Relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União;

e) Certidão de Regularidade para com as Fazenda Municipal da sede ou domicílio da licitante.

10.5. O CNPJ da documentação fiscal deverá ser o mesmo da proposta de preço apresentada no respectivo procedimento licitatório, sob pena de rescisão contratual;

10.6. O CPB poderá deduzir do montante a pagar os valores correspondentes a multas ou indenizações devidas pela empresa CONTRATADA, nos termos deste Edital e seus anexos.

10.7. Caso a CONTRATADA deixe de manter as condições exigidas para sua habilitação no certame, o presente ajuste poderá ser rescindido e, cumulativamente, será aplicada multa de 30% sobre as parcelas vincendas do contrato.

10.8. Nenhum pagamento será efetuado na integralidade enquanto houver pendência de liquidação de obrigação financeira ou contratual em virtude de penalidade aplicada.

10.9. Previamente ao pagamento, a Contratante poderá realizar consulta aos órgãos competentes para ratificar a situação de regularidade da Contratada relativamente às condições de habilitação exigidas.

10.10. Fica ressalvada qualquer alteração futura por parte do Comitê Paralímpico Brasileiro, quanto às normas referentes a pagamento dos fornecedores, mediante prévio comunicado.

11. DA CONTRATAÇÃO

11.1. A contratação decorrente deste certame licitatório será formalizada mediante a assinatura de termo de contrato.

11.1.1. Se, por ocasião da celebração do contrato, algum dos documentos apresentados pela adjudicatária para fins de comprovação da regularidade fiscal e trabalhista estiverem com o prazo de validade expirado, o CPB verificará a situação por meio eletrônico hábil de informações e certificará a regularidade nos autos do processo, anexando ao expediente os documentos comprobatórios, salvo impossibilidade devidamente justificada.

11.1.2. Se não for possível atualizar os documentos referidos no item 11.1.1 por meio eletrônico hábil de informações, a adjudicatária será notificada para, no prazo de 02 (dois) dias úteis, comprovar a sua situação de regularidade mediante a apresentação das certidões respectivas com prazos de validade em plena vigência, sob pena de a contratação não se realizar.

11.1.3. Com a finalidade de verificar o eventual descumprimento pelo licitante das condições de participação previstas no item 2.2 deste Edital serão consultados, previamente à celebração da contratação, o Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS (http://www.portaltransparencia.gov.br/ceis);

11.1.4. Constituem, igualmente, condições para a celebração do contrato:

11.1.4.1. a indicação formal de fiscal encarregado de representar a adjudicatária com exclusividade perante o contratante, bem como o responsável técnico operacional para receber as demandas do CPB;

11.1.4.2. a apresentação do(s) documento(s) que a adjudicatária, à época do certame licitatório, houver se comprometido a exibir antes da celebração do contrato por meio de declaração específica.

11.1.5. A não assinatura do contrato, a ausência de envio de confirmação de recebimento dentro do prazo indicado no item 11.2 importará na recusa à contratação, sujeita à aplicação das sanções cabíveis.

11.2. No prazo de 5 (cinco) dias corridos contados da data da convocação, a adjudicatária deverá comparecer perante a Contratante para assinatura do contrato.

11.2.1. O prazo indicado no item 11.2 poderá ser prorrogado por igual período, mediante solicitação justificada do interessado, desde que tenha o aceite pelo CPB;

11.2.2. O não comparecimento da contratada para assinatura do contrato, quando solicitado, assim como a ausência de envio de confirmação de recebimento dentro do prazo indicado no item 11.2 importarão na recusa à contratação, sujeita à aplicação das sanções cabíveis, conforme previsto no neste edital contrato.

11.3. O contrato, quando cabível, deverá ser assinada por representante legal, diretor ou sócio da empresa, com apresentação, conforme o caso e respectivamente, de procuração ou contrato social, acompanhados de documento de identificação.

11.4. É facultado ao CPB, quando o convocado não formalizar o ajuste no prazo e condições estabelecidos, sem embargo da aplicação das penalidades cabíveis, convocar as licitantes classificadas remanescentes, na ordem de classificação de cada lote, para, querendo, fazê-lo em igual prazo, nas mesmas condições propostas pela empresa adjudicatária.

11.5. Caso a microempresa ou empresa de pequeno porte, mais bem classificada, que tenha se sagrado vencedora no preço, com o benefício do empate ficto (§ 2º do artigo 44 da Lei Complementar 123/06), não seja ao final contratada, poderão ser convocadas as remanescentes que por ventura se enquadra na mesma hipótese de empate ficto, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito.

11.5.1. Os documentos mencionados nesta cláusula deverão ser apresentados em formato eletrônico de acordo com as normas da legislação vigente ou no original, com prazo de validade em vigor na data da apresentação e serão retidos para oportuna juntada no processo administrativo pertinente à contratação.

12. DAS SANÇÕES

12.1. Além das sanções previstas na Minuta do Contrato, também poderão ser aplicadas à CONTRATADA as sanções previstas no Regulamento de Aquisições e Contratos do CPB e demais normas pertinentes, supletivamente aplicadas, sendo-lhe sempre assegurados o contraditório e a ampla defesa.

12.2. Poderá ser desclassificada, a critério do CPB, a licitante que ensejar o atraso da execução do certame, inclusive em razão de comportamento inadequado de seus representantes, der causa a tumultos durante a sessão pública de pregão ou comportar-se de modo inidôneo, garantido o direito ao contraditório e à ampla defesa mediante prévia notificação.

13. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

13.1. Além das obrigações constantes do Anexo I do Edital, cabe a CONTRATADA as obrigações previstas na Minuta do Contrato do Edital.

14. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

14.1. Além das obrigações constantes do Anexo I do Edital, cabe a CONTRATANTE as obrigações previstas na Minuta do Contrato.

15. DA GARANTIA CONTRATUAL

Não será exigida garantia contratual para a contratação resultante desta licitação. A opção foi adotada após ponderação dos riscos e dos mecanismos de proteção já previstos: qualificação técnica e econômico-financeira; garantia de proposta; pagamento posterior à medição e ao atesto; não pagamento de refeições rejeitadas; glosas por desempenho; fiscalização permanente; plano de transição; responsabilização civil; sanções; e possibilidade de rescisão e convocação de remanescentes.

16. DA GARANTIA DA PROPOSTA

16.1. Devido à indisponibilidade do sistema Compras.gov.br, será exigida, no momento da apresentação da proposta e dos documentos de habilitação, a comprovação da prestação de garantia de proposta no valor de R$ 49.054,03 (quarenta e nove mil, cinquenta e quatro reais e três centavos), correspondente a 0,5% (meio por cento) do valor estimado da contratação, como requisito de pré-habilitação, nos termos do art. 58 da Lei nº 14.133/2021, supletivamente aplicado por força do artigo 5º do RAC/CPB.

16.2. A garantia de proposta deverá ser emitida até a data e o horário-limite do início da sessão pública, na forma prevista neste edital.

16.3. A garantia de proposta será exigida de todos os licitantes participantes do certame, não se confundindo com eventual garantia contratual destinada a assegurar a execução do contrato.

16.4. A garantia de proposta será devolvida aos licitantes no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado da assinatura do contrato ou da data em que for declarada fracassada, revogada, anulada ou encerrada sem contratação a licitação, ressalvadas as hipóteses de execução previstas neste Edital.

16.4.1. No caso de caução em dinheiro, a devolução será realizada mediante transferência para conta bancária de titularidade da licitante, cabendo à licitante manter atualizados seus dados bancários junto ao CPB.

16.4.2. A ausência ou inconsistência dos dados bancários da licitante suspenderá o prazo operacional para a devolução, exclusivamente pelo período necessário à regularização das informações, sem prejuízo do direito à restituição.

16.5. A garantia de proposta poderá ser prestada, a critério do licitante, em uma das modalidades previstas no artigo 83 do RAC/CPB:

a) caução em dinheiro;

b) seguro-garantia;

c) fiança bancária emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil;

16.6. A garantia de proposta prestada na modalidade caução em dinheiro deverá ser efetuada mediante depósito ou transferência identificada para a conta específica do Comitê

Paralímpico Brasileiro destinada ao recebimento de garantias de proposta, conforme dados abaixo:

Banco: Banco do Brasil
Agência: 1897-X
Conta Corrente: nº 23431-1
Portador: nº 221
Favorecido: Comitê Paralímpico Brasileiro
CNPJ: 00.700.114/0001-44

16.6.1. No depósito ou transferência deverão constar, sempre que possível, a identificação da licitante, o respectivo CNPJ e o número do processo licitatório a que se destina a garantia.

16.6.2. <u>O comprovante da caução em dinheiro deverá ser emitido até a data e o horário-limite do início da sessão pública, e deverá ser apresentado juntamente com a proposta de preços e documentos de habilitação.</u>

16.6.3. <u>A caução em dinheiro somente será considerada válida se o valor integral da garantia estiver efetivamente creditado na conta indicada pelo CPB até a data e o horário-limite para apresentação das propostas.</u>

16.6.4. A ausência de identificação completa no comprovante poderá ser objeto de diligência, desde que seja possível verificar que a garantia foi efetivamente prestada no prazo e no valor exigidos, vedada a apresentação posterior de garantia não constituída tempestivamente.

16.6.5. A indicação da conta bancária prevista neste item aplica-se exclusivamente à garantia prestada na modalidade caução em dinheiro, não afastando o direito da licitante de optar pelas demais modalidades previstas no artigo 83 do RAC/CPB e neste Edital.

16.6.6. Para preservação do sigilo e da impessoalidade do certame, a área responsável pela movimentação da conta indicada no item 17.5 não deverá disponibilizar à equipe de contratação, antes da abertura das propostas, informações sobre a identidade de eventuais depositantes, salvo quando necessário à conferência formal da garantia no momento processual adequado.

16.7. Para a garantia prestada mediante caução em títulos da dívida pública, serão admitidos títulos públicos federais emitidos sob a forma escritural, registrados em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, livres e desembaraçados de quaisquer ônus, avaliados por seus valores econômicos, conforme definido pelo órgão federal competente, e caucionados em favor do Comitê Paralímpico Brasileiro.

16.8. As garantias de proposta apresentadas nas modalidades seguro-garantia, fiança bancária deverão conter, no mínimo, identificação do licitante, identificação do CPB como beneficiário/segurado, número do processo licitatório, objeto da licitação, valor garantido, prazo de vigência, obrigação garantida e hipóteses de execução previstas neste edital.

16.9. A garantia prestada na modalidade seguro-garantia deverá observar a regulamentação da SUSEP aplicável, especialmente a Circular SUSEP nº 662/2022, ou norma que venha a substitui-la, e deverá ser emitida por seguradora autorizada a operar no País.

16.10. A garantia prestada por fiança bancária deverá ser emitida por banco ou instituição financeira autorizada pelo Banco Central do Brasil, em caráter irrevogável, irretratável e de pronto pagamento, sem cláusulas que condicionem indevidamente sua execução.

16.11. No caso de a garantia de proposta ser prestada mediante dois ou mais seguros-garantia, fianças ou instrumentos equivalentes, os documentos deverão registrar expressamente sua complementaridade e, somados, deverão atingir o valor integral exigido neste edital.

16.12. A garantia de proposta não poderá conter ressalvas, condições ou cláusulas que comprometam, restrinjam ou dificultem sua execução nas hipóteses previstas neste edital e no RAC/CPB e supletivamente na Lei nº 14.133/2021.

16.13. A garantia de proposta deverá permanecer válida durante todo o prazo de validade da proposta, acrescido de 30 dias, ou até a assinatura do contrato, o que ocorrer primeiro, ressalvada a necessidade de renovação ou substituição nos termos deste edital.

16.14. Caso a validade da garantia de proposta expire antes da assinatura do contrato, o CPB poderá solicitar sua renovação ou substituição, desde que ainda vigente o prazo de validade da proposta ou desde que o licitante concorde expressamente com a prorrogação da validade da proposta.

16.15. Decorrido o prazo de validade da proposta sem convocação para contratação, o licitante ficará liberado dos compromissos assumidos.

16.16. A garantia de proposta será devolvida aos licitantes no prazo de 10 dias úteis, contado da assinatura do contrato ou da data em que for declarada fracassada, revogada, anulada ou encerrada sem contratação a licitação, ressalvadas as hipóteses de execução previstas neste edital.

16.17. Implicará execução integral da garantia de proposta, após regular notificação e assegurado o contraditório, a recusa injustificada do licitante adjudicatário em assinar o contrato ou aceitar/retirar instrumento equivalente no prazo estabelecido, bem como a não apresentação injustificada dos documentos exigidos para a contratação.

16.18. A exigência de garantia de proposta, no percentual de 0,5% (meio por cento) do valor estimado da contratação, fundamenta-se nas disposições legais e decorre da análise das características, da materialidade e dos riscos inerentes ao objeto:

> **16.18.1. A contratação compreende a prestação contínua de serviços de preparo e distribuição de refeições destinadas, principalmente, a atletas de alto rendimento. O restaurante deverá funcionar sete dias por semana, com fornecimento diário de café da manhã, almoço e jantar, estimando-se aproximadamente 210.250 refeições por ano e picos de atendimento de até 2.000 refeições diárias.**

16.18.2. Trata-se, portanto, de serviço de elevada relevância operacional, cuja interrupção ou atraso no início da execução poderá comprometer a alimentação, a hospedagem, os treinamentos e as competições realizadas no Centro de Treinamento Paralímpico Brasileiro, além de expor os usuários a riscos relacionados à segurança dos alimentos e à adequação nutricional das refeições.

16.18.3. Embora as exigências de qualificação técnica e econômico-financeira permitam avaliar a capacidade das licitantes, tais requisitos não afastam integralmente o risco de apresentação de propostas sem efetivo compromisso com a contratação. A garantia de proposta constitui, assim, medida complementar de gestão de riscos, destinada a reforçar a seriedade das ofertas, desencorajar comportamentos oportunistas e aumentar a segurança de que a proposta selecionada resultará na efetiva celebração do contrato.

16.18.4. A exigência também está alinhada ao entendimento do Tribunal de Contas da União no Acórdão nº 1.128/2026 - Plenário, que reconheceu a garantia de proposta como instrumento legítimo para assegurar a seriedade das ofertas e mitigar comportamentos oportunistas no procedimento licitatório.

16.18.5. Diante dessas circunstâncias, conclui-se que a exigência é adequada, necessária e proporcional aos riscos identificados, contribuindo para a eficiência, a segurança e a continuidade da contratação.

17. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

17.1. As normas disciplinadoras desta licitação serão interpretadas em favor da ampliação da disputa, da transparência, respeitada a igualdade de oportunidade entre as licitantes, desde que não comprometam o interesse público, a finalidade e a segurança da contratação.

17.2. Das sessões públicas de processamento do Pregão Eletrônico serão lavradas atas circunstanciadas, a serem assinadas pelo Pregoeiro e pela equipe de apoio.

17.3. O sistema manterá sigilo quanto à identidade das licitantes: para o Pregoeiro, até a etapa de negociação com o autor da melhor oferta e para os demais participantes, até a etapa de habilitação.

17.4. O resultado deste Pregão e os demais atos pertinentes a esta licitação, sujeitos à publicação, serão divulgados nos sítios eletrônicos www.cpb.org.br e https://www.gov.br/compras/pt-br (http://www.comprasnet.gov.br/).

17.5. Até 3 (três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá, exclusivamente por meio do e-mail pregao@cpb.org.br, solicitar esclarecimentos, informações ou impugnar o ato convocatório do Pregão Eletrônico, conforme Art. 164, da Lei Federal 14.133/21 supletivamente aplicado.

17.6. A impugnação, assim como os pedidos de esclarecimentos e informações, será formulada, exclusivamente por e-mail no seguinte endereço eletrônico: pregao@cpb.org.br.

17.7. As impugnações serão decididas pela autoridade Competente e respondidas pelo subscritor do Edital e os esclarecimentos e informações prestados pelo Pregoeiro, no prazo de até 1 (um) dia útil, anterior à data fixada para abertura da sessão pública.

17.8. Acolhida a impugnação contra o ato convocatório, será designada nova data para realização da sessão pública.

17.9. Os casos omissos do presente Pregão serão solucionados pelo Pregoeiro, e as questões relativas ao sistema, pelo suporte do "Sistema do Compras Governamental".

17.10. Fica a licitante ciente de que a apresentação da proposta implica a aceitação de todas as condições deste Edital e seus anexos, não podendo invocar qualquer desconhecimento dos termos do edital ou das disposições legais aplicáveis a espécie, como elemento impeditivo da formulação de sua proposta ou do perfeito cumprimento do ajuste.

17.11. As licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e o CPB não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

17.12. As licitantes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase do certame.

17.13. O ajuste, suas alterações e rescisão obedecerão ao RAC/CPB, demais normas complementares e disposições deste Edital, aplicáveis à execução das avenças e especialmente os casos omissos.

17.14. O CPB no interesse da Entidade poderá, a qualquer tempo, motivadamente, revogar ou anular, no todo ou em parte a licitação, sem que tenham as licitantes direito a qualquer indenização, observado o disposto no parágrafo único do artigo 66 do RAC/CPB.

17.15. É facultada à Comissão Julgadora, em qualquer fase da licitação, promover diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.

17.16. Os casos omissos e as dúvidas surgidas serão resolvidos pela Comissão de Licitação, ouvida, se for o caso, as Unidades competentes.

17.17. Integrarão o ajuste a ser firmado, para todos os fins, a proposta da CONTRATADA, a Ata de Julgamento da licitação, por conter os valores obtidos ao final da etapa de lances, a proposta readequada com as reduções obtidas após a Licitação e o Edital da Licitação, com seus anexos, que o precedeu.

17.18. Nenhuma tolerância das partes quanto à falta de cumprimento de quaisquer das cláusulas do ajuste poderá ser entendida como aceitação, novação ou precedente.

17.19. Fica ressalvada a possibilidade de alteração das condições contratuais em face da superveniência de normas federais disciplinando a matéria.

17.20. Na contagem dos prazos estabelecidos neste edital e seus anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente do CPB.

17.21. Fica desde logo eleito o Foro do Município de São Paulo para dirimir quaisquer controvérsias decorrentes do presente certame.

17.22. **Em caso de discordância entre as especificações descritas no Catálogo de Materiais (CATMAT), incluindo suas respectivas unidades de medida, e as especificações constantes no Termo de Referência, anexo I do Edital, prevalecerão as especificações técnicas e suas unidades de medida descritas no Termo de Referência, anexo I do Edital.**

17.23. Integram o presente Edital:

Anexo I	**Termo de Referência;**
Anexo II	**Modelo de Planilha de Proposta;**
Anexo III	**Modelo de Declaração - Lei anticorrupção;**
Anexo IV	**Questionário *Due Diligence*;**
Anexo V	**Declaração de visita técnica;**
Anexo V-A	**Declaração de renúncia de visita técnica; e**
Anexo VI	**Termo de Contrato.**

São Paulo, 28 de outubro de 2026.

Wellington Ribeiro
Pregoeiro
Departamento de Aquisições e Contratações
Comitê Paralímpico Brasileiro

ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA

OBJETO: Prestação de serviços de exploração comercial de restaurante para fornecimento de refeições no Centro de Treinamento Paralímpico Brasileiro

1. OBJETO:

1.1. Prestação do serviço de exploração comercial de Restaurante para fornecimento de refeições no restaurante do Centro de Treinamento Paraolímpico Brasileiro.

1.2. A **CONTRATADA** deverá prestar serviços de preparo e distribuição de refeições em buffet voltados para atletas de alto rendimento e nível profissional, no café da manhã, almoço e jantar, disponibilizar mão-de-obra, utensílios em quantidade suficiente e condições adequadas para produção e distribuição de refeições nutricionalmente balanceadas e em condições higiênico-sanitárias e socioambientais.

1.3. Os serviços de buffet serão prestados no formato serviço franco americano, que conforme demanda e público dos eventos poderão contar com até 4 (quatro) ilhas ou estações.

1.4. A utilização da cozinha, do restaurante e das áreas de apoio pela CONTRATADA será restrita à execução do objeto e não constituirá direito real, cessão comercial autônoma ou exclusividade oponível ao CPB. O CPB poderá autorizar ou contratar terceiros para situações excepcionais, eventos específicos ou atividades realizadas em outros espaços, sem redução das obrigações da CONTRATADA.

1.5. O CPB disponibilizará os espaços, equipamentos relacionados em inventário, gás, energia elétrica e água necessários à operação, conforme condições deste Termo de Referência.

1.6. O atendimento será restrito a atletas, delegações, colaboradores, prestadores, visitantes, entidades esportivas e demais usuários previamente autorizados pelo CPB, vedado o atendimento a público externo estranho às atividades do CTPB.

2. DOS VALORES PARA A PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS:

2.1. os interessados deverão apresentar um valor por refeição: café da manhã, almoço e jantar.

2.1.1. Os valores para o almoço e jantar deverão ser os mesmos.

2.1.2. Os valores apresentados deverão ser os mesmos praticados para todos os clientes, sendo vetada a cobrança de preços diferenciados no espaço cedido, ainda que para outros clubes, instituições e confederações que realizem eventos no Centro de Treinamento.

2.1.3. O CPB pagará exclusivamente as refeições previamente autorizadas e identificadas em seus controles de hospedagem, eventos, ordens de serviço ou instrumento equivalente.

2.1.4. As refeições adquiridas diretamente por colaboradores, visitantes e demais usuários autorizados serão pagas pelo próprio consumidor no caixa do restaurante, mediante emissão de documento fiscal, não podendo ser incluídas na medição ou no faturamento do CPB.

2.1.5. É vedada a cobrança em duplicidade, o faturamento ao CPB de refeições pagas diretamente pelos usuários e a compensação entre os dois fluxos de receita.

2.1.6. A CONTRATADA apresentará, mensalmente, relatório segregado contendo: refeições faturadas ao CPB; vendas diretas por tipo de refeição; cancelamentos, cortesias e estornos; e documentos fiscais correspondentes, preservados os dados pessoais desnecessários.

2.1.7. O CPB poderá auditar os registros de caixa e os documentos fiscais estritamente relacionados à execução do contrato.

2.1.8. Não haverá contrapartida financeira específica pelo uso do espaço e das utilidades, devendo tal vantagem ser refletida nos preços ofertados ao CPB.

2.2. No total estima-se para o exercício de 2027, com base no calendário esportivo nacional e internacional, uma demanda média mensal de 4.200 cafés da manhã, 8.700 almoços e 4.500 jantares.

Mês	Café da manhã	Almoço	Jantar
Janeiro	2.500	4.000	2.700
Fevereiro	3.200	5.000	2.900
Março	3.300	5.400	3.400
Abril	3.200	6.500	3.400
Maio	4.700	8.900	5.300
Junho	4.800	9.500	5.400
Julho	5.800	9.300	6.000
Agosto	5.400	10.850	6.100
Setembro	4.600	7.200	4.500
Outubro	5.000	13.000	5.500
Novembro	5.000	17.000	5.100
Dezembro	3.800	8.000	4.000
Total	**51.300**	**104.650**	**54.300**
12	4.275	8.721	4.525

• Utilizado como referência as refeições pagas pelo CPB em 2025, ano em que o calendário esportivo se assemelha ao exercício de 2027.

2.3. Quantitativo informado pela **CONTRATANTE** será uma média estimada. A indicação dos quantitativos **NÃO** constitui qualquer compromisso por parte da **CONTRATANTE**, que não poderá ser responsabilizado por variações nas quantidades de refeições a serem servidos durante a vigência do contrato a ser firmado.

2.4. Será de responsabilidade da **CONTRATANTE** informar os quantitativos das solicitações de alimentação mensais para a **CONTRATADA,** considerado o calendário de eventos do Centro de Treinamento, bem como suas alterações dos quantitativos para mais ou para menos com até 24 horas de antecedência.

2.4.1. A **CONTRATADA** deverá estar preparada para atender demandas, que em alguns eventos poderá alcançar o quantitativo aproximado de 2.000 (duas mil) refeições no horário do almoço. Quando for o caso, haverá prévia comunicação por parte da **CONTRATANTE.**

3. HORÁRIO DE OPERAÇÃO

3.1. O restaurante deverá funcionar 7 (sete) dias por semana. As refeições deverão ser servidas nos seguintes horários:

- Café da manhã: 6h30 às 09h30;
- Almoço: 11h30 às 15h00;
- Jantar: 18h30 às 21h30;

3.2. O horário de funcionamento poderá sofrer alterações, de acordo com a necessidade estabelecida pela CONTRATANTE, desde que previamente informado à CONTRATADA, a fim de atender as demandas do Centro de Treinamento, as mudanças serão avisadas com até 24 horas de antecedência, estima-se até 30 aberturas anuais de refeições em horários diferenciados.

3.3. A **CONTRATADA** deverá prestar os serviços a qualquer hora do dia ou da noite, inclusive de madrugada, em ocasiões extraordinárias como chegadas e saídas de delegações para eventos nacionais e internacionais, aceitando sem restrições os horários pré-estabelecidos, desde que avisado pela **CONTRATANTE** com 24 horas de antecedência.

4. LOCAL DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

4.1. Os serviços serão prestados na sede da CONTRATANTE – Centro de Treinamento Paralímpico Brasileiro - CTPB, sito à Avenida dos Imigrantes, Km 11,5 - São Paulo – SP, no espaço da cozinha e salão destinado ao refeitório localizado no prédio do Residencial.

4.2. A **CONTRATADA** deverá assegurar que todos os materiais e equipamentos utilizados nos serviços preservem o meio ambiente e garantam a saúde e segurança de seus funcionários, em concordância com a legislação vigente, respeitadas as normas de preservação ambiental idealizadas pelo CPB com base na ISO 14001.

5. DOS PRAZOS

5.1. O prazo de vigência da contratação será de 12 (doze) meses, contados da assinatura do Contrato, podendo ser prorrogado na forma da legislação vigente, limitados a 120 (cento e vinte) meses. O presente contrato vigorará por 12 (doze) meses, contados a partir da data de sua assinatura, podendo a contratação ser prorrogada, mediante a celebração de termo aditivo, limitado o somatório do tempo das prorrogações ao máximo de 120 (cento e vinte) meses, contados da data da celebração do contrato, conforme preconiza o art. 82 do RAC/CPB e, subsidiariamente, o art. 107 da Lei Federal n° 14.133/2021.

6. PLANO DE TRANSIÇÃO E CONTINUIDADE DA OPERAÇÃO.

6.1. A transição do contrato atual para o novo contrato ocorrerá ainda em tempo de recesso (férias coletivas do CTPB, previamente estabelecido entre os dias 21/12/2026 e 11/01/2027. Portanto, a atual **CONTRATADA**, deverá prestar atendimento ao CPB, até a última refeição, do último dia previsto de operação do Residencial - CPB. A **CONTRATADA** vencedora do atual contrato deverá atender ao CPB, a partir da primeira refeição do primeiro dia previsto de operação do Residencial – CPB. Podendo acessar e operar as dependências da cozinha e áreas designadas para a atividade até 7 (sete) dias antes da referida data, para treinamento e capacitação de equipe, limpeza de ambiente, recebimento, armazenamento e pré-preparo de alimentos.

7. FORMA DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS:

7.1. A **CONTRADADA** ficará totalmente responsável pela operação dos serviços de distribuição, do início ao final do horário de distribuição, bem como disponibilizar colaboradores que estejam devidamente aparatados com toucas, luvas e máscaras descartáveis enquanto fazem porcionamento de todas as preparações nos pratos. Devem falar quais preparações têm à disposição e aguardar a escolha dos comensais, estarem cientes de ingredientes potencialmente alérgicos.

7.2. A **CONTRADADA** deverá ter bandejas em quantidades suficientes para apoio de pratos durante o processo de distribuição do buffet.

7.3. A **CONTRATADA** deverá fornecer todos os utensílios e louças necessários e em quantidades suficientes devidamente esterilizados e conservados tais como: talheres deverão ser de inox de alta qualidade, sem cabo de plástico/madeira (marca de referência Tramontina). Características específicas: colher de sopa, colher de sobremesa, faca de mesa, garfo de mesa.

7.3.1. Garfos, colheres de sopa e sobremesa curvados adaptados ergonomicamente para destros e canhotos. Adaptador universal de utensílios com encaixe na palma da mão. Colheres, garfos e facas adaptados com cabo engrossado. Para os talheres adaptados a quantidade deve considerar 5% (cinco porcento) da capacidade máxima de leitos do hotel, que atualmente é de 300 (trezentos) leitos. Totalizando 15 (quinze) unidades de cada utensílio adaptado.

7.3.2. Todos os talheres deverão ser dispostos limpos e esterilizados.

7.3.3. O dimensionamento da quantidade do material de louçaria deverá considerar a capacidade máxima do hotel, que atualmente é de 300 (trezentos) leitos, acrescida de uma margem de segurança de 2/3 (dois terços). Totalizando o quantitativo mínimo de 500 (quinhentas) unidades para cada tipo de utensílio de uso individual dos comensais**.**

7.3.4. Pratos de servir e cumbucas, todos de material resistente, facilmente higienizável e liso, sem fissuras.

7.3.5. Jarras deverão ser incolores e de material resistente, com tampa e dispositivo abre e fecha.

7.4. Deverão disponibilizar, no período do café da manhã, torradeiras ou sanduicheiras diariamente, em número suficiente para atender a demanda, minimamente 2 unidades.

7.5. O material descartável deverá ser:

a) Guardanapos macios de folhas duplas 100% fibras virgens, embalados individualmente.
b) Papel para bandeja.
c) Canudos biodegradáveis embalados individualmente.
d) Mexedor de café de material resistente embalado individualmente.

7.6. A **CONTRATADA** deverá dispor lixeiras, com tampa e acionamento por pedal, em quantidades suficientes, minimamente 3 unidades, por todo o restaurante. Mantendo-as sempre limpas.

7.7. Os utensílios e louças desgastados, amassados ou quebrados deverão imediatamente ser retirados de uso e substituídos por novos.

7.8. A **CONTRATADA** deverá equipar a cozinha com todo o enxoval necessário em quantidades suficientes para a produzir alimentos seguros garantindo o controle de qualidade das operações.

8. DOS EQUIPAMENTOS DA COZINHA E SALÃO DE PROPRIEDADE DO CONTRATANTE

8.1. Todos os equipamentos da cozinha e do salão localizado no Residencial do Centro de Treinamento Paraolímpico Brasileiro, relacionados no anexo, ficarão sob a responsabilidade da **CONTRATADA**, para desenvolvimento de suas atividades.

8.2. A **CONTRATADA** receberá uma lista com a relação de todos os bens disponibilizados no início da execução contratual do restaurante/lanchonete.

8.3. A **CONTRATADA** fica responsável pela limpeza operacional, conservação cotidiana, pequenos ajustes, danos decorrentes de dolo, culpa, negligência ou uso inadequado comprovado.

8.4. A **CONTRATADA** se responsabilizará pelos custos da manutenção dos equipamentos, em casos de **negligência ou mau uso**, comprovado mediante laudo técnico.

8.5. Os equipamentos e mobiliários fornecidos pelo **CONTRATANTE** estão devidamente identificados, ao final do contrato deverão estar no mesmo estado em que se iniciou o contrato.

8.6. A **CONTRATADA** deverá zelar pelos bens móveis e equipamentos, bem como pelas instalações físicas cedidas, mantendo-os permanentemente limpos e em bom estado, às suas exclusivas expensas.

8.7. O CPB realizará abertura de chamados para ação corretiva e pendências de manutenção.

8.8. A **CONTRATANTE** responsabiliza-se integralmente pela manutenção corretiva e preventiva de todas as instalações e os equipamentos.

8.9. A **CONTRATADA** deverá solicitar autorização expressa à **CONTRATANTE** para retirar qualquer móvel ou equipamento de propriedade da cedente para reparo.

8.10. É vetada a realização de obras ou benfeitorias do restaurante/lanchonete sem prévia e expressa autorização da **CONTRATANTE**.

8.11. A **CONTRATADA** deverá indenizar a **CONTRATANTE** por quaisquer danos causados às instalações, móveis ou equipamentos fornecidos, bem como pela execução inadequada dos serviços por seus empregados e/ou fornecedores. A **CONTRATANTE** poderá, a seu exclusivo critério, optar pela reparação dos danos ou reposição dos bens.

8.12. A **CONTRATANTE** fica responsável por problemas estruturais, vícios preexistentes, obsolescência, desgaste natural, grandes reparos e substituição de equipamentos que tenham chegado ao fim da vida útil.

9. INSTALAÇÃO DE EQUIPAMENTOS PELA CONTRATADA

9.1. Ao final do contrato todas as instalações, benfeitorias estruturais, incorporar-se-ão ao patrimônio da **CONTRATANTE.**

10. NORMAS GERAIS PARA ELABORAÇÃO DO CARDÁPIO

10.1. A **CONTRATADA** deverá elaborar, por intermédio de seu Nutricionista responsável técnico, o cardápio de 30 dias, para submeter à aprovação e possíveis alterações da **CONTRATANTE** com antecedência mínima de 15 (quinze) dias para a realização das revisões.

10.2. Na revisão o nutricionista da **CONTRATANTE** analisará os cardápios, reservando-se o direito de vetar qualquer alimento ou tipo de preparação que estiverem inadequados, solicitando modificações com o objetivo de manter os padrões estabelecidos neste termo.

10.3. A **CONTRATADA** deverá assegurar que as refeições serão balanceadas, de forma equilibrada e criativa para atender as necessidades dos atletas, seguindo as quatro bases que regem os pilares da Nutrição (leis da quantidade, qualidade, harmonia e adequação – *Escudero, 1937*).

10.4. Qualquer modificação do cardápio final aprovado, poderá ser realizado somente com a autorização do nutricionista do **CONTRATANTE**.

10.5. O cumprimento do cardápio será avaliado mensalmente com preenchimento de uma planilha de cumprimento de itens contratuais, comparando planejado e executado dos três períodos (café, almoço e jantar), considerando todas as trocas feitas sem comunicação e autorização prévia, o percentual de trocas da planilha deverá chegar no máximo a 20%, isto é minimamente 80% do cardápio planejado deverá ser executado

10.6. É obrigatório o processo de remolho de feijões e demais leguminosas, utilizando água potável na proporção 2:1 (água:grão), com temperatura de até 20°C. A água de remolho deverá ser descartada antes da cocção.

10.7. É vetada oferta de peixes com espinhas, em razão do risco de engasgo, perfuração e acidentes durante o consumo.

10.8. É vetada oferta de vísceras ou miúdos, por opção técnica relacionada ao padrão de aceitabilidade, custo de insumos ofertados e à uniformidade do cardápio adotadas para o público atendido.

10.9. É vetada oferta de preparações por fritura de imersão, priorizando-se cocção, assamento, grelhamento, vapor, salteamento e outras técnicas compatíveis com o padrão nutricional e de segurança da operação, buscando limitar preparações de alta densidade lipídica e baixa digestibilidade, favorecer métodos compatíveis com o equilíbrio nutricional necessário para o desempenho esportivo, reduzir riscos ocupacionais e de incêndio e minimizar geração de óleo residual, em conformidade com diretrizes de sustentabilidade ambiental.

10.10. Os vetos acima foram tecnicamente justificados no ETP e validados pela nutricionista responsável da área demandante.

10.11. A **CONTRATADA** deverá manter em quantidades suficientes todos os gêneros alimentícios para o atendimento dos cardápios pré-estabelecidos, de forma que, durante o horário de funcionamento do buffet, não falte nenhum dos itens do cardápio divulgado.

10.12. Para a elaboração dos cardápios e seu planejamento, a **CONTRATADA** deverá considerar diversos aspectos, tais como:

a) A **CONTRATADA** deverá elaborar o cardápio com foco na alimentação saudável e na performance dos atletas, com receitas que valorizam o sabor caseiro das preparações. O cardápio deverá ser composto de preparações de referência da culinária regional, nacional e internacional.

b) Considerar fatores sensoriais como combinação de alimentos e técnicas de preparo, agregando sabores e textura aos alimentos, o que normalmente condicionam à aceitação.

c) Analisar qualitativamente a composição do cardápio, considerando os nutrientes que os compõem, as cores e técnicas de processamentos para evitar ao máximo a perda de nutrientes importantes para o desempenho dos atletas.

d) Considerar a digestibilidade dos alimentos, para não comprometer o desempenho e a saúde dos atletas, como preparações muito gordurosas.

10.13. Por se tratar de um restaurante predominantemente para atletas, o consumo de proteínas e carboidratos deste público será acima da média, portando o cálculo do per capta é de extrema importância para que as preparações sejam produzidas em quantidades suficientes para atender todos os comensais.

10.14. Sugestão de per capitas das proteínas animais, prontas para consumo é de 200g;

10.15. Sugestão de per capta de proteínas vegetarianas e veganas é de 160g;

10.16. As preparações proteicas devem ser compostas de modo que, ao ser servida, a porção contenha quantidade aceitável de proteína em detrimento de outros ingredientes fonte de outros macronutrientes. Exemplo: tortas ou polenta com ragu: a parte proteica da preparação deverá ser evidentemente superior, seguindo o mínimo da gramagem sugerida.

10.17. As preparações e seu porcionamento serão realizados pela **CONTRATADA**, de forma a evitar o desperdício, porém o consumo não poderá ser limitado em hipótese alguma.

11. COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO

11.1. A **CONTRATADA** deverá utilizar temperos, especiarias e ervas in natura diariamente nas preparações. Misturas pré-preparadas e temperos industrializados deverão ser vetados. Devem ser priorizamos alimentos e preparações culinárias com menor grau de processamento, favorecendo uma alimentação de maior qualidade nutricional. Com maior preservação do sabor natural dos alimentos, utilizando temperos frescos e naturais, como alho, cebola, ervas aromáticas, especiarias, limão e azeite, proporcionando maior variedade sensorial. Os rótulos das matérias primas, devem ser avaliados de modo que os produtos com lista de ingredientes extensas, com muitos aditivos e conservantes sintéticos sejam vetados.

11.2. Vetado uso de ingredientes e temperos com realçadores de sabor industrializados.

11.3. Todas as verduras deverão ser adquiridas preferencialmente já pré-selecionadas, higienizadas e embaladas à vácuo, provenientes de fornecedores que emitam laudo deste processo.

11.4. Preferencialmente ofertar alimentos de baixo teor de gordura no cardápio.

11.5. As preparações serão avaliadas diariamente pela nutricionista da **CONTRATANTE**, as que estiverem inadequadas, deverão ser retiradas do balcão de distribuição e substituídas imediatamente.

11.6. Preferencialmente utilizar ovos pasteurizados.

11.7. Caso a **CONTRATADA** utilize ovos in natura em preparações, apresentar POP (Procedimento Operacional Padronizado) que discrimine seu uso, incluindo, recebimento, armazenamento, temperatura e validade. É vetada a oferta de preparações com ovos crus ou mal-cozidos.

12. ESPECIFICAÇÕES DOS ALIMENTOS E MARCAS ACEITÁVEIS

12.1. Os produtos deverão atender integralmente às especificações técnicas, sanitárias, nutricionais, sensoriais, de composição, rendimento, embalagem, validade e rastreabilidade previstas neste Termo de Referência. As marcas indicadas nos quadros são consideradas aceitáveis em razão dos critérios técnicos e do histórico documentado de desempenho no CTPB.

12.2. Será admitida marca não relacionada, desde que previamente submetida à aprovação da área técnica do CPB e comprovada sua equivalência ou superioridade.

12.3. A comprovação poderá compreender rótulo, ficha técnica, composição nutricional, registros e selos sanitários, laudos, amostra, rendimento culinário, padronização, condições de fornecimento e teste sensorial, conforme a natureza do produto.

12.4. A substituição de marca durante a execução dependerá de autorização prévia e escrita do CPB, vedada a utilização antes da conclusão da análise técnica.

12.5. A aprovação de marca diversa não gera direito à alteração de preço.

GRÃOS
Arroz – tipo I - Polido grão longo e fino **Marcas aceitáveis: Camil e Tio João**
Arroz integral tipo I **Marcas aceitáveis: Camil e Tio João**
Feijão carioca tipo I **Marcas aceitáveis: Kicaldo e Camil**
Feijão preto tipo I **Marcas aceitáveis: Kicaldo e Camil**
Feijão branco tipo I **Marcas aceitáveis: Kicaldo, Yoki e Camil**
Lentilha **Marcas aceitáveis: Yoki e Camil**
Grão de bico **Marcas aceitáveis: Yoki e Camil**
Ervilha em grãos **Marcas aceitáveis: Yoki e Camil**
Feijão fradinho **Marcas aceitáveis: Yoki e Kicaldo**
Soja **Marcas aceitáveis: Camil e Jasmine**

Proteína texturizada de soja e seus derivados **Marcas de aceitáveis: Yoki e Camil**
Quinoa **Marcas aceitáveis: Mãe terra e Jasmine**
Aveia em flocos grossos *(armazenada em embalagem com dispositivo abre e fecha para dispor no buffet*) **Marcas aceitáveis: Yoki e Quaker**
Linhaça dourada *(armazenada em embalagem com dispositivo abre e fecha para dispor no buffet*) **Marcas aceitáveis: Mãe terra e Jasmine**
Chia *(armazenada em embalagem com dispositivo abre e fecha para dispor no buffet*) **Marcas aceitáveis: Mãe terra e Jasmine**
Arroz 7 grãos **Marcas aceitáveis: Tio João e Mãe terra**
Trigo em grão **Marcas aceitáveis: Yoki e Qualitá**
Arroz negro **Marcas aceitáveis: Paganini e Tio João**
Cevada **Marcas aceitáveis: Yoki e Jasmine**
Centeio **Marcas aceitáveis: Mãe terra e Jasmine**
Oleaginosas (castanha do Pará, castanha de caju, nozes, amendoim, amêndoa, avelã etc.) **Marca de aceitáveis: Dr. Oetcker e Mãe Terra**
Canela em pó *(armazenada em embalagem com dispositivo abre e fecha para dispor no buffet*) **Marcas aceitáveis: Kitano e Yoki.**
Geleia diet e normal **Marcas aceitáveis: Homemade e Queensberry**
Chás sugeridos: chá mate, camomila, erva cidreira, erva doce, hortelã, frutas vermelhas *(não é permitido chás que contenham aromatizantes e corantes artificiais). **Marcas aceitáveis: Leão e Dr. Oetcker**
Azeite **Marcas aceitáveis: Andorinha, Borges e Gallo**
FRUTAS, LEGUMES E VEGETAIS
Vegetais folhosos - preferencialmente higienizadas do fornecedor
Vegetais, legumes e leguminosas deverão ser (classe de valoração A ou denominação de cotação A).
Frutas da safra deverão ser (classe de valoração A ou denominação de cotação A). **Marcas aceitáveis de Palmito: Hemmer, Golden Palm, Palmirio e Palma de Ouro**
CARBOIDRATOS
Massa seca grano duro **Marcas aceitáveis: Adria, Dona Benta, Petybon e Barilla**
Massa seca grano duro integral **Marcas aceitáveis: Petybon, Renata e Barilla**
Massas fresca ou recheadas **Marcas aceitáveis: Dicatelli, Massaleve, Art sabor e Rana**

Sopas variadas à base de tubérculos, legumes, grãos, leguminosas, macarrão, contendo carnes ou vegetarianas, ***sem adição de temperos que contenham aromatizantes e corantes artificiais. Não é permitido o uso de sopas com base artificial. Não é permitido uso mistura de sopas pré-prontas industrializadas. Não é permitido o uso de macarrão instantâneo na preparação.***
Pão de forma integral e branco **Marcas aceitáveis: Wickbold, Pullman e Nutrella.**
Bisnaga integral e branca, pão de ovo, pão doce, pão australiano, pão ciabatta, pão de milho **Marcas aceitáveis: Seven Boys, Wickbold, Pullman, Panco e Nutrella.**
Torrada salgada tradicional e torrada salgada integral **Marcas aceitáveis: Bauducco e Visconti.**

PROTEÍNAS
Ovo in natura **Marcas aceitáveis: Granja ITO, Sítio Mantiqueira e Korin**
Ovo pasteurizado (obrigatório para sobremesas) **Marcas aceitáveis: Fleischeggs e Sina Cheff**
Ovo de codorna **Marcas aceitáveis: Granja ITO, Sítio Mantiqueira e Korin**
FRANGO
Peito de frango, filé de frango e sobrecoxa desossada **Marcas aceitáveis: Sadia, JBS, Perdigão, Seara e Korin**
CARNE BOVINA
Carne bovina **Marcas aceitáveis: Friboi, Marfrig e JBS.**
PEIXE
Filé de peixe ou posta * obrigatoriamente sem espinhas **Marcas aceitáveis: DellMare, Premier Pescados, Netuno e Mar & Rio**
CARNE SUÍNA
Carne suína **Marcas aceitáveis: Frigorífico Excelência, Alegra, Frimesa e Friella**
EMBUTIDOS
Linguiça calabresa e linguiça paio **Marcas aceitáveis: Perdigão, Sadia e Aurora**
Linguiça toscana **Marcas aceitáveis: Perdigão, Sadia e Aurora**
FRIOS
Peito de peru defumado **Marcas aceitáveis: Perdigão, Sadia e Aurora**
LÁCTEOS
Muçarela **Marcas aceitáveis: Vigor, Quatá e Tirolez**
Queijo branco **Marcas aceitáveis: Vigor, Quatá e Tirolez**
Queijo prato **Marcas aceitáveis: Vigor, Quatá e Tirolez**
Leite desnatado (sob demanda) **Marcas aceitáveis: Vigor, Quatá e Tirolez Vigor, Italac, Ninho, Parmalat, Shefa**
Leite sem lactose (sob demanda)

Marcas aceitáveis: Vigor, Quatá e Tirolez Vigor, Italac, Ninho, Parmalat, Shefa, Piracanjuba
Iogurte natural integral sem corantes e aromatizantes **Marcas aceitáveis: Vigor, Nestlé, Batavo e Danone.**
IIogurte natural desnatado sem corantes e aromatizantes (sob demanda) **Marcas aceitáveis: Vigor, Nestlé, Batavo e Danone.**
Manteiga sem sal e com sal (sachê) 10g **Marcas aceitáveis: Vigor, Quatá, Aviação e Batavo**
Requeijão **Marcas aceitáveis: Poços de Caldas, Danone, Nestlé, Aviação, Vigor, Quatá, Catupir e Tirolez.**
Cream Cheese **Marcas aceitáveis: Vigor,Quatá e Teixeira**
Queijo ralado Parmesão (sachê 10g ou em recipiente disposto no buffet) **Marcas aceitáveis: Faixa Azul Vigor, *Quatá, Teixeira e Tirolez.***

12.6. Caso ocorra a ausência do fornecimento de leite sem lactose a **CONTRATADA** deverá optar por leite de soja como substituição, porém deverá retornar com o leite sem lactose assim que o abastecimento for normalizado. A **CONTRATADA** deverá disponibilizar leite vegetal para hóspedes vegetarianos estritos e veganos, desde que avisado no prazo de 24 horas.

12.7. Os temperos para saladas deverão estar dispostos em local adequado próximo do buffet e em formato de sachês, tais como: azeite, vinagre, sal e molho de pimenta. As marcas utilizadas deverão ser de primeira qualidade, podendo ser vetado pelo comitê o uso de marcas inferiores.

12.8. A **CONTRATADA** deverá fornecer guardanapos descartáveis embalados individualmente, adoçante dietético a base de sucralose, açúcares (refinado e mascavo), individuais tipo sachês, de marca de qualidade e reconhecida no mercado, canudos descartáveis de papel resistente devidamente embalados.

13. COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO DIÁRIO

13.1. A composição diária do cardápio do Almoço/Jantar deverá atender o seguinte detalhamento:

ÁREA	COMPOSIÇÃO	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA
PISTA FRIA	**Salada de folhas**	* 4 opções de folhas (sendo um tipo de alface servido diariamente). As folhas deverão estar organizadas separadamente.
	Salada crua	* Salada composta, desde que predominante composta por vegetais seja por crus como: cenoura, beterraba, rabanete, pepino, pimentões, nabo, moyashi, chuchu, repolho, couve, brócolis, talos, salsão, salsinha, coentro, alho poró, ervas frescas, abobrinha, verduras e frutas como abacate, abacaxi, laranja, manga, frutas secas, castanhas, nozes, sementes, entre outros.
	Salada cozida	Berinjela, abobrinha, jiló, quiabo, abóbora, vagem, ervilha, folhas verdes escuras, brócolis, pimentões variados, raízes, tubérculos, couve-flor, acelga, espinafre, alho, cebola, inhame, repolho roxo, repolho branco, couve, manteiga, couve chinesa, nabo, alcachofra, alcaparras, azeitonas etc.
	Tomate	*Tomate salada, tomate cereja ou sweet grape.
	Salada de grãos / leguminosas / cereais	* Salada de grãos, cereais, tubérculos ou leguminosas como: cereais, massas, cuscuz marroquino, trigo, cevada, arroz integral, batata, mandioca, mandioquinha, lentilha, grão de bico, soja, feijões, milho, arroz integrais, cevada, trigo, ervilha, gérmen de trigo, trigo em grãos, quinua, centeio, milho, castanhas e nozes. *Duas (2) opções de grãos ou farelo dispostos na linha de distribuição que estiver operando, preferencialmente próximo as saladas, em embalagens transparentes, que contenham tampa (abre e fecha) ou sachê 10g. Obs.: preferencialmente próximo ao suco, deverá ter outro ponto com 2 (duas) opções de grãos ou farelo disponíveis.
	Molho para salada	* Molho caseiro preparado com temperos e especiaria in natura
	Pães	Torradas ou Mini Pães variados
Apoio	**Sementes**	Chia, linhaça, semente de abóbora, girassol, gergelim preto e branco). Ao menos 2 (duas) opções em grãos ou farelo disponíveis no refeitório. Preferencialmente próximo ao suco. Obs.: na linha de distribuição que estiver operando também deverá ter 2 (duas) opções de grãos ou farelo disponíveis
	Queijo ralado	Queijo ralado. Obrigatório em dias de oferta de massas com molho vermelho
PISTA QUENTE	**Arroz branco**	Tradicional
	Arroz integral	Tradicional ou elaborado. * Poderá acrescentar cúrcuma, ervas, especiarias, cenoura ralada etc.
	Feijão carioca/Feijão preto	Alternando entre o feijão preto e o carioca. O remolho de 6 horas será obrigatório. Vetado reaproveitamento da água de remolho. Obrigatório a utilização de marcas de feijão que contenham Selo de Qualidade IBRAFE (Instituto Brasileiro de Feijão). *Vetada preparação com carne suína e embutidos.
	1ª proteína fixa - bovina	As (três) proteínas deverão ter equilíbrio nutricional. Atenção para o uso de preparações com creme de leite, ofertar com menor frequência, usar versão light do ingrediente. Vetado preparo de fritura por imersão. Evitar métodos semelhantes de cocção no mesmo dia. Evitar texturas semelhantes no mesmo dia. Vetado uso de carnes malpassadas.

	2ª proteína – frango, suíno e peixe	Obrigatório o cozimento (passar em água fervente) das carnes suínas antes de assar ou grelhar. Vetado uso de carnes malpassadas. Frango preferencialmente grelhados. Vetado preparo de fritura por imersão. Vetada oferta de carnes com osso e espinhas. Obrigatória a retirada da pele de frango aparente, antes da oferta na linha de distribuição. Obrigatória oferta de peixe uma vez na semana, preferencialmente nas sextas-feiras no período do almoço.
	3ª proteína fixa - ovo	Ovos cozidos, ovos mexidos e omeletes. Vetado preparo de fritura por imersão. Deverá dispor porção de proteína de soja pronta para consumo, e variar preparações com este ingrediente fonte para pessoas veganas, desde que avisado no prazo de 24 horas.
	1ª Guarnição Verduras/Legumes	Verduras refogadas, legumes assados, grelhados e refogados tais como: berinjela, abobrinha, jiló, quiabo, abóbora, vagem, ervilha, folhas verdes escuras, brócolis, pimentões variados, raízes, couve-flor, acelga, espinafre, alho, cebola, inhame, repolho roxo, repolho branco, couve, couve chinesa, talhos de beterraba, nabo brócolis, nabo, gobo, alcachofra, alcaparras, azeitonas, cenoura, beterraba, rabanete, pepino, picles, moyashi, chuchu, salsão, salsinha, coentro, alho poró, ervas frescas, pimenta dedo de moça, castanhas, nozes, sementes como gergelim.
	2ª Guarnição massa ou tubérculos	Massas, purês, tortas, pães, cuscuz, fubá, trigo, batata doce, batata inglesa, inhame, mandioca, mandioquinha etc.
	Molho para massa	Molhos para acompanhamento da massa à parte.
	6ª Sopa	*Serão mantidas no cardápio de acordo com as estações. * Obrigatória oferta sopa no jantar diariamente.
	Farinha de mandioca	Manter opção de farinha de mandioca, mesmo em dias de oferta de farofa caseira na guarnição.
	1ª Sobremesa - elaborada	A sobremesa elaborada deverá ser caseira, e não poderá em hipótese alguma ser feita com misturas artificiais. A **CONTRATADA** deverá elaborar sobremesas à base de leite condensado, iogurte, leite, creme de leite, castanhas, nozes, amendoim, mel, chocolate 50% a 100% cacau em pó., canela, coco ralado, leite de coco, smoothie de frutas, açaí, frutas etc.
PISTA FRIA	**2ª Sobremesa - frutas descascadas e cortadas**	1 tipo de fruta cortada fatiada e descascada que não oxidam com facilidade e escurecem rapidamente quando cortadas, tais como: melão, abacaxi, melancia, laranja, tangerina etc. Ou salada de frutas, composta por 4 frutas diferentes, em quantidade proporcionais entre elas. Ter variedade considerando sempre o período de safra. As frutas manipuladas por corte e descascadas, devem ser higienizadas, quando ainda inteiras.

	3ª Sobremesa – frutas inteiras	1 tipo de fruta inteira, tais como: banana, maçã, pêra, caqui, ameixa, pêssego etc.
ÁREA CENTRAL	**Bebidas**	Água mineral.
		Suco natural ou pasteurizado integral a base de frutas, sem adição de açúcar refinado, corantes e aromatizantes.
		Café infusão ou filtragem. Obrigatório a utilização de marcas de café que contenham Selo de Pureza ABIC (Associação Brasileira da Indústria de Café).
		Chás variados em sachê (não poderá conter corantes e aromatizantes na composição dos chás): chá verde, erva doce, hortelã, mate, hibisco, erva cidreira, camomila, maracujá, melissa etc.
	Acompanhamentos para bebida	Chocolate 50% a 100% cacau em pó.
		Canela em pó.
		Açúcar refinado
		Açúcar mascavo somente em sachê.
		Adoçante somente em sachê à base de sucralose. Quando solicitado deverá disponibilizar adoçante à base de xilitol, desde que avisado no prazo de 24 horas
	Temperos / Acompanhamentos	Azeite de oliva
		Molho de Pimenta
		Vinagre de maçã
		Sal em sache

CORTES	FREQUÊNCIA
Maminha	Mínimo 2 (duas) vezes / mês
Fraldinha	Mínimo 2 (duas) vezes / mês
Contrafilé	Mínimo 4 (quatro) vezes / mês
Alcatra	Mínimo 4 (quatro) vezes / mês
Salmão	Mínimo 1 (uma) vez / mês
Filet Mignon	Mínimo 1 (uma) vez / mês

Obs.: A carne deve ser manipulada de modo a retirar toda gordura aparente em excesso de cada corte e das aves a retirada da pele aparente em excesso.
Vetado o uso de miúdos e vísceras
Os cortes contabilizados no quadro acima de frequência deverão ser servidos no almoço de segunda a sexta.

13.2. A frequência de carnes sugerida acima será monitorada por uma planilha que contabilizará a repetição dos cortes de carnes ofertados para garantir cumprimento das quantidades mínimas dos cortes mencionados.

13.3. A **CONTRATADA** deverá disponibilizar proteína vegetal, para hóspedes veganos, desde que avisado no prazo de 24 horas. Obrigatoriamente preparações com maior quantidade de proteína de soja texturizada, a fim de garantir meta proteica diária.

13.4. Oferta de palmito: Obrigatório a utilização de marcas de palmito que contenham Selo de Qualidade e Segurança ANFAP (Associação Nacional dos Fabricantes de Palmito).

13.5. Todos os produtos, sem exceção, utilizados como matéria prima que sejam de origem animal, ao serem aceitos no ato do recebimento e armazenados nas dependências do CPB, deverão conter selo SIF (Serviço de Inspeção Federal) expedido pelo MAPA (Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento); ou minimamente selo SISP (Serviço de Inspeção de São Paulo) cujo órgão responsável é o CIPOA (Centro de Inspeção de Produtos de Origem Animal).

13.6. Produtos alimentícios de origem não animal, que tenham sido manipulados pelo fornecedor ou distribuidor, e sejam entregues em embalagens individuais, deverão conter obrigatoriamente, etiquetas com as informações que indiquem rastreabilidade, bem como data de manipulação e validade.

13.7. A **CONTRATADA** poderá intervir e vetar o uso de matéria prima, ainda que o produto esteja em processo de recebimento, armazenado, manipulado ou mesmo exposto, este item será utilizado principalmente nos hortifrutis.

13.8. O controle de tempo e temperatura dos alimentos deverão ser registrados em planilha específica, este controle deverá ser realizado durante a reposição dos produtos no buffet, (pelo menos 2 aferições durante a exposição, intervalo de no máximo 2 horas), como garantia da temperatura inicial do produto exposto para consumo.

13.9. Deverão ser coletadas as amostras de todos os alimentos expostos no buffet para consumo após 1 hora do período de distribuição. Deverá ser registrado data e horário da coleta, data de descarte, nome do responsável pela coleta e nome completo dos produtos das amostras. As amostras deverão ser armazenadas até 4°C, por 96 horas. Acondicionadas separadamente, de modo que, outros produtos e/ou alimentos não as contamine.

13.10. **A CONTRATADA** deverá disponibilizar para consumo, alimentos isentos de glúten/lactose quando houver a necessidade.

13.11. **A CONTRATADA** deverá disponibilizar alimentos em consistência pastosa, que facilite o consumo para atletas com dificuldade de deglutição, quando houver a necessidade, comunicado pela **CONTRATANTE** para elaboração e revisão do cardápio.

13.12. **A CONTRATADA** deverá disponibilizar alimentos porcionados em tamanhos menores (cortados), que facilite o consumo para atletas com limitação de movimento ou amputação de membro superior, quando houver a necessidade, comunicado pela **CONTRATANTE** para elaboração e revisão do cardápio.

14. COMPOSIÇÃO DO CAFÉ DA MANHÃ

14.1. Segue a composição do café da manhã com os tipos de variações e detalhamento:

ÁREA	COMPOSIÇÃO	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA
PISTA FRIA	**Fruta cortada (2 opções)**	Fruta cortada fatiada ou descascada. Deverá ter 2 (duas) opções diariamente, por exemplo: mamão e melão, com variações de frutas que não oxidam quando cortadas, como melancia e abacaxi considerando sempre o período de safra.
	Salada de frutas	A salada de frutas deverá ter 4 variedades de frutas.
	Vitamina	Vitamina de frutas: abacate, banana, mamão e morango.
	Frios/patê	Peito de peru (de acordo com as marcas de referência).
		Patê de frango ou patê de atum ou patê de azeitona
		Queijo branco (de acordo com as marcas de referência)
		Muçarela (de acordo com as marcas de referência).
		Requeijão. Seguir padrão das marcas de referência. O rótulo do produto não deve conter adição de amido, gordura vegetal e excesso de aditivos
		Pasta de amendoim integral. O rótulo do produto não deve conter adição de açúcar, óleos vegetais hidrogenados ou conservantes.
		Geleia de frutas. O rótulo do produto deverá ter uma lista de ingredientes curta, evitando excesso de açúcar, xarope de glicose, corantes e aromatizantes artificiais. Indicando uma proporção de mínima de 50 partes de fruta para 50 de açúcar (ou até mais fruta)
		Manteiga com sal
PISTA QUENTE	**Tubérculo ou Cuscuz**	Batata doce cozida ou mandioca cozida ou cuscuz ou banana da terra assada (sem adição de açúcar).
	Ovo	Ovos mexidos. Vetada a utilização de margarina ou outro lácteo na preparação

	Bolos caseiros (1 opção)	1 opção de bolo diariamente. *Os bolos deverão ser caseiros e variados todos os dias, não será permitido o uso de misturas prontas em hipótese alguma. Os que tiverem base de fruta deverão ser feitos à base de frutas naturais.
	Pães	Pão francês
		Pão de forma integral
		Pão de forma tradicional
		Mini pão bisnaga ou mini pão ciabata, ou mini pão de milho
		Pão de queijo
ÁREA CENTRALA	**Bebidas**	Água mineral.
		Suco natural ou pasteurizado como laranja concentrado, deverá ser 100% integral a base de frutas, sem adição de açúcar, corantes e aromatizantes.
		Café infusão ou filtragem. Obrigatório a utilização de marcas de café que contenham Selo de Pureza ABIC (Associação Brasileira da Indústria de Café).
		Chás variados em sachê. Ao menos 2 opções de sabores (não deverá conter corantes e aromatizante na composição dos chás): chá verde, erva doce, mate, hortelã, erva cidreira, camomila, maracujá etc. Difusor embalado individualmente
		Leite integral (quente). Obrigatório a oferta de marcas de leite que utilizem em seu processo de produção a tecnologia UHT (Ultra High Temperature) para esterilização e embalagem cartonada, tipo Tetra Pak.
		Leite integral (frio). Obrigatório a oferta de marcas de leite que utilizem em seu processo de produção a tecnologia UHT (Ultra-high Temperature) para

		esterilização e embalagem cartonada, tipo Tetra Pak.
		Iogurte natural (sem açúcar). *Vetada a oferta de bebida láctea.
	Estação de cereais	Mel
		Sal sachê
		Farelo de aveia
		Granola sem adição de açúcar ou mel (sem corantes, aromatizantes e aditivos)
		Farinha de Linhaça
		Chia
		Cereal tipo floco de milho sem açúcar
		Canela em pó.
		Açúcar refinado
		Açúcar mascavo somente em sachê.
		Adoçante somente em sachê à base de sucralose. Quando solicitado deverá disponibilizar adoçante à base de xilitol, desde que avisado no prazo de 24 horas

Ilha Gourmet	**Tapiocas feitas na hora**	Disponibilizar frios (muçarela, peito de peru, queijo branco), requeijão, orégano e tomate

14.2. A **CONTRATADA** deverá disponibilizar leite vegetal, para hóspedes vegetarianos estritos e veganos, desde que avisado no prazo de 24 horas.

14.3. A **CONTRATADA** deverá disponibilizar leite com enzimas de lactase, para hóspedes intolerantes a lactose, desde que avisado no prazo de 24 horas

14.4. O suco deverá ser obrigatoriamente de laranja 100% fruta natural, podendo ser pasteurizado.

14.5. O controle de tempo e temperatura dos alimentos deverão ser registrados em planilha específica, este controle deverá ser realizado durante a reposição dos produtos no buffet, (pelo menos 2 aferições durante a exposição, intervalo de no máximo 2 horas), como garantia da temperatura inicial do produto exposto para consumo.

14.6. Deverão ser coletadas as amostras de todos os alimentos expostos no buffet para consumo após 1 hora do início do período de distribuição. Deverá ser registrado data e horário da coleta, data de descarte, nome do responsável pela coleta e nome completo dos produtos das amostras. As amostras deverão ser armazenadas até 4°C, por 96 horas. Acondicionadas separadamente, de modo que, outros produtos e/ou alimentos não as contamine.

15. PROCEDIMENTOS DURANTE A DISTRIBUIÇÃO

15.1. Acondicionar as refeições de forma apropriada para conservar a temperatura dos alimentos até o seu consumo, de acordo com as recomendações da legislação vigente.

15.2. Manter as áreas de distribuição constantemente limpas durante todo o período de alimentação.

15.3. As reposições das preparações deverão ser feitas imediatamente por outro idêntico.

15.4. A **CONTRATADA** deverá manter as mesas higienizadas com álcool, guarnecidas com portas-guardanapo.

15.5. Deixar disponível álcool em gel para higienização dos comensais.

15.6. Não será permitido, sob hipótese alguma, o reaproveitamento, de preparações que forem expostas na linha de distribuição.

16. IDENTIFICAÇÃO DAS PREPARAÇÕES NO BUFFET

16.1. A **CONTRATADA** deverá certificar sobre a composição de todos os ingredientes utilizados nas preparações.

16.2. As plaquinhas com as descrições das preparações deverão informar em caixa alta e negrito. (CONTÉM GLÚTEN/CONTÉM LACTOSE).

16.3. A identificação das preparações deverá ser de forma detalhada.

16.4. Sempre que o evento demandar a **CONTRATADA** deverá detalhar os ingredientes das preparações também nos idiomas: inglês e espanhol.

17. ROTULAGEM

17.1. Qualquer alimento/bebida embalado tais como sanduíches e lanches, deverão ser confeccionados, nas dependências do restaurante, e devidamente embalados, envolvidos em embalagens plásticas apropriadas e acondicionados em local refrigerado.

17.2. Deverão conter rotulagem apropriada de acordo com as Legislações para rotulagem de alimentos vigente durante toda a execução, incluindo as normas que venham a alterar, substituir ou consolidar os atos expressamente mencionados neste Termo de Referência.

18. DAS DESPESAS DE CONSUMO

18.1. Correrão por conta do **CONTRATANTE** todas as despesas relativas ao consumo de gás, luz e água.

18.2. É vetada a preparação e venda externa de quaisquer alimentos que não os previstos em cardápio e programados para consumo exclusivo do Comitê Paralímpico Brasileiro.

18.3. É vetada reutilização ou vendas externas sobras de alimentos destinados a atender as demandas do Comitê Paralímpico Brasileiro.

19. OBRIGAÇÕES CONTRATADA

19.1. A **CONTRATADA** deverá executar todas as atividades necessárias ao cumprimento do objeto contratado nos padrões técnicos ditados pelas normas vigentes, dispensando a todos os comensais, serviços eficientes e tratamento cortês;

19.2. A **CONTRATADA** não poderá terceirizar integralmente o serviço prestado, tão pouco a atividade principal de produção das refeições.

19.3. As únicas atividades que podem ser subcontratadas são: controle de pragas; coleta de resíduos; coleta de óleo, manutenções especializadas; calibração de instrumentos de medição; contabilidade; serviços de interne; certificações; cursos de capacitação; análises laboratoriais e transporte de insumos. A **CONTRATADA** deverá continuar integralmente responsável pelos subcontratados.

19.4. Os serviços serão prestados por resultado, sem dedicação exclusiva de mão de obra. Compete exclusivamente à CONTRATADA exercer o poder diretivo sobre seus empregados, administrar escalas, jornadas, substituições e rotinas internas, bem como cumprir integralmente as obrigações trabalhistas, previdenciárias e de saúde e segurança do trabalho.

19.4.1. As orientações do CPB serão transmitidas ao preposto ou ao responsável técnico da CONTRATADA e se limitarão aos resultados, aos padrões de qualidade, aos horários, à segurança dos usuários e às condições contratuais, vedada a subordinação direta dos empregados da CONTRATADA.

19.4.2. A exigência de equipe mínima constitui nível operacional de serviço e não caracteriza reserva de postos ou dedicação exclusiva.

19.4.3. A CONTRATADA deverá comunicar formalmente à CONTRATANTE a ocorrência de qualquer nova contratação de colaborador, para fins de atualização imediata do cadastro e liberação de acesso às dependências do CPB.

19.4.4. Nos períodos de aumento significativo da demanda de atendimento, a CONTRATADA deverá disponibilizar mão de obra adicional, comunicando a CONTRATANTE com a antecedência necessária para a liberação de acessos, repasse de instruções normativas do CPB e alinhamento sobre as atividades e boas práticas aplicáveis.

19.5. Fica estabelecido que, havendo previsão de atendimento superior a 250 (duzentos e cinquenta) pessoas em uma única refeição, a segunda linha de distribuição deverá ser acionada; para atendimento superior a 600 (seiscentas) pessoas, a terceira linha de distribuição deverá ser ativada obrigatoriamente; para atendimento superior a 1.000 (mil) pessoas, a quarta linha de distribuição deverá ser acionada.

19.6. A CONTRATADA deverá realizar a reposição de alimentos, bebidas e utensílios na linha de distribuição em até 10 (dez) minutos, contados a partir da identificação da necessidade de reposição, garantindo a continuidade do serviço e a disponibilidade dos itens aos usuários.

19.7. A **CONTRATADA** deverá disponibilizar em tempo integral um responsável pela operação/liderança (Gerente) e na ausência do gerente deverá dispor um profissional responsável (Supervisor) competente pela operação/liderança, que atuarão como prepostos na relação com a **CONTRATANTE**.

19.8. A **CONTRATADA** deverá ter um Chef de cozinha responsável pela operação e produção, com experiência comprovada, mediante relação jurídica válida.

19.9. Na ausência do nutricionista responsável técnico, a **CONTRATADA** deverá designar um profissional técnico em nutrição devidamente treinado e capacitado para executar os procedimentos técnicos diários de rotina do nutricionista, durante todo período da operação.

19.10. O controle das Boas Práticas de Fabricação e Manipulação deverão estar diariamente sob a responsabilidade do nutricionista responsável técnico legalmente habilitado para as atividades, na qual serão supervisionados pelo **CONTRATANTE.**

19.11. A **CONTRATADA** deverá apresentar quando solicitado, todos os documentos, exigidos neste regulamento, ou outros que forem julgados necessários, **antes do início da execução dos serviços**:

a) Lista de presença ou outra comprovação de capacitação em Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, contendo carga horária e conteúdo programático, inclusive dos novos colaboradores. Assegurar que todos os funcionários tenham comprovadamente participado de treinamento específico na sua área de atuação, com reaplicações periódicas.

b) Comprovante de treinamento para manipulação de carnes.

c) Atestado de Saúde Ocupacional (ASO) dos manipuladores, dentro da validade.

d) Comprovante de contratação e regularização da empresa Controladora de Pragas junto aos órgãos competentes.

e) Contrato com empresa Coletora de Resíduos

f) Fichas técnicas dos produtos de higienização profissional e químicos e Fichas de Dados de Segurança (FDS). Todos os produtos utilizados deverão ser biodegradáveis.

g) Comprovantes de calibração de equipamentos e instrumentos de medição (termômetros e balanças).

h) Comprovantes de limpeza de coifa e exaustão das cozinhas e das áreas de higienização.

i) Controle de qualidade e comprovante de coleta de óleo queimado, quando recolhido.

j) Manual de Boas Práticas e Procedimento Operacional Padronizado.

k) Planilhas de controle (componentes dos POP's) devidamente preenchidas, dos últimos 3 meses.

l) A licitante deverá comprovar experiência na prestação de serviços de preparo e fornecimento de alimentação coletiva, mediante atestado(s) emitido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado. Serão admitidos atestados relativos a clubes esportivos ou sociais, centros de treinamento, hospitais e estabelecimentos similares, desde que os serviços comprovados apresentem características e complexidade operacional compatíveis com o objeto desta licitação.

A documentação apresentada deverá comprovar o fornecimento mínimo acumulado de 105.000 (cento e cinco mil) refeições anuais (equivalente à 50% do estimativo total da contratação), admitido o somatório de atestados, conforme as regras deste Edital.

m) Deverá ser comprovada também, experiência anterior no fornecimento de, no mínimo, 2.000 (duas mil) refeições em um único dia, considerando a necessidade de demonstrar capacidade operacional para atendimento da demanda diária do CPB.

19.12. A **CONTRATADA** deverá apresentar ao **CONTRATANTE** o contrato firmado com a empresa de controle de pragas, na qual deverá possuir a licença de funcionamento de acordo com a legislação vigente.

19.13. A **CONTRATADA** deverá apresentar ao **CONTRATANTE** o contrato firmado com a empresa de limpeza das coifas, na qual deverá possuir a licença de funcionamento de acordo com a legislação vigente.

19.14. Os vestiários, localizados no subsolo, serão disponibilizados para uso exclusivo da **CONTRATADA** e seus funcionários, que se responsabilizará pela limpeza, conservação e manutenção deles.

19.15. A **CONTRATADA** deverá realizar, diariamente, a limpeza do restaurante e demais instalações. A limpeza, o fechamento do caixa e as demais atividades relacionadas ao encerramento das atividades diárias devem ocorrer dentro do horário normal de funcionamento estipulado, com tolerância de 30 (trinta) minutos, para além do horário.

19.16. Limpeza rigorosa do piso do refeitório (porcelanato antiderrapante), feito quadrimestre ou em menor tempo conforme necessidade e disponibilidade de tempo, com sabão neutro conforme orientado pelo fabricante e equipamentos para limpeza mais profunda, como enceradeiras.

19.17. A limpeza de mesas, cadeiras, piso, teto, estancas, paredes, colunas, superfícies dos equipamentos e bancadas de trabalho na área interna e externa do refeitório, incluindo mezanino, deverá ser realizado diariamente pela **CONTRATADA**.

19.18. A limpeza das superfícies de piso, teto, estancas, paredes, equipamentos e bancadas de trabalho da área de produção do restaurante secundário do Residencial – CPB (antiga biblioteca) deverá ser realizada pela **CONTRATADA**.

19.19. Utilizar exclusivamente as áreas de serviços indicadas pelo **CONTRATANTE** para o cumprimento do objeto pactuado.

19.20. A **CONTRATADA** deverá respeitar as normas e procedimentos internos do **CONTRATANTE**, quanto à segurança interna (entrada e saída de pessoas e material), além de respeito às normas de segurança do trabalho, ficando o acesso dos empregados da **CONTRATADA**, restrito às dependências do restaurante, responsabilizando-se pelas consequências que advier de qualquer transgressão das normas em vigor.

19.21. Manter conservado meios / equipamentos ou dispositivo para depósito de eventuais reclamações ou sugestões dos usuários ou forma similar de aferimento de qualidade por parte dos comensais, sob a responsabilidade da **CONTRATANTE**.

19.22. Afixar, em local visível, ou seja, na entrada do restaurante, e junto ao balcão de atendimento, a tabela de preços de todos os produtos comercializados, a qual deverá ser impressa.

19.22.1. Incluindo também a informação do cardápio, tipo de grelhado do dia ou prato especial.

19.22.2. O cardápio também deverá ser enviado diariamente para o Departamento de Marketing para divulgar aos colaboradores do CPB.

20. DA MANUTENÇÃO, LIMPEZA E CONSERVAÇÃO DE RESPONSABILIDADE DA CONTRATADA

20.1. A **CONTRATADA** deverá manter conservado e limpo o sistema de exaustão, compreendendo captação da fumaça com descarte através de sistema de dutos, de modo a garantir a ventilação, bem como as caixas de gorduras.

20.1.1. A **CONTRATADA** deverá apresentar os laudos das limpezas, dos ductos das coifas, sempre que realizar a limpeza.

20.1.2. A **CONTRATADA** deverá manter conservado e limpo o sistema hidráulico, caixas de gordura e de esgoto. Em caso de alguma ocorrência de obstrução ou nota baixa após análise das empresas que são responsáveis pela limpeza dos sistemas, utilizados pela **CONTRATADA**, ela deverá apresentar plano de ação e arcar com custos

20.1.3. A **CONTRATADA** deverá seguir as especificações de cuidado e limpeza estabelecidas pelos fabricantes e empresas de manutenção autorizadas, o que inclui a aquisição e o uso de produtos específicos e compatíveis com os equipamentos, a exemplo das pastilhas de limpeza para fornos da marca Rational, aplicadas com a frequência recomendada.

20.2. Os responsáveis pela manutenção irão analisar a ocorrência e diagnosticar, gerando laudo técnico, se os danos foram causados por mau uso ou desgaste natural, caso seja detectado por mau uso, ou negligência a **CONTRATADA** deverá ser penalizada arcando integralmente com as despesas da manutenção.

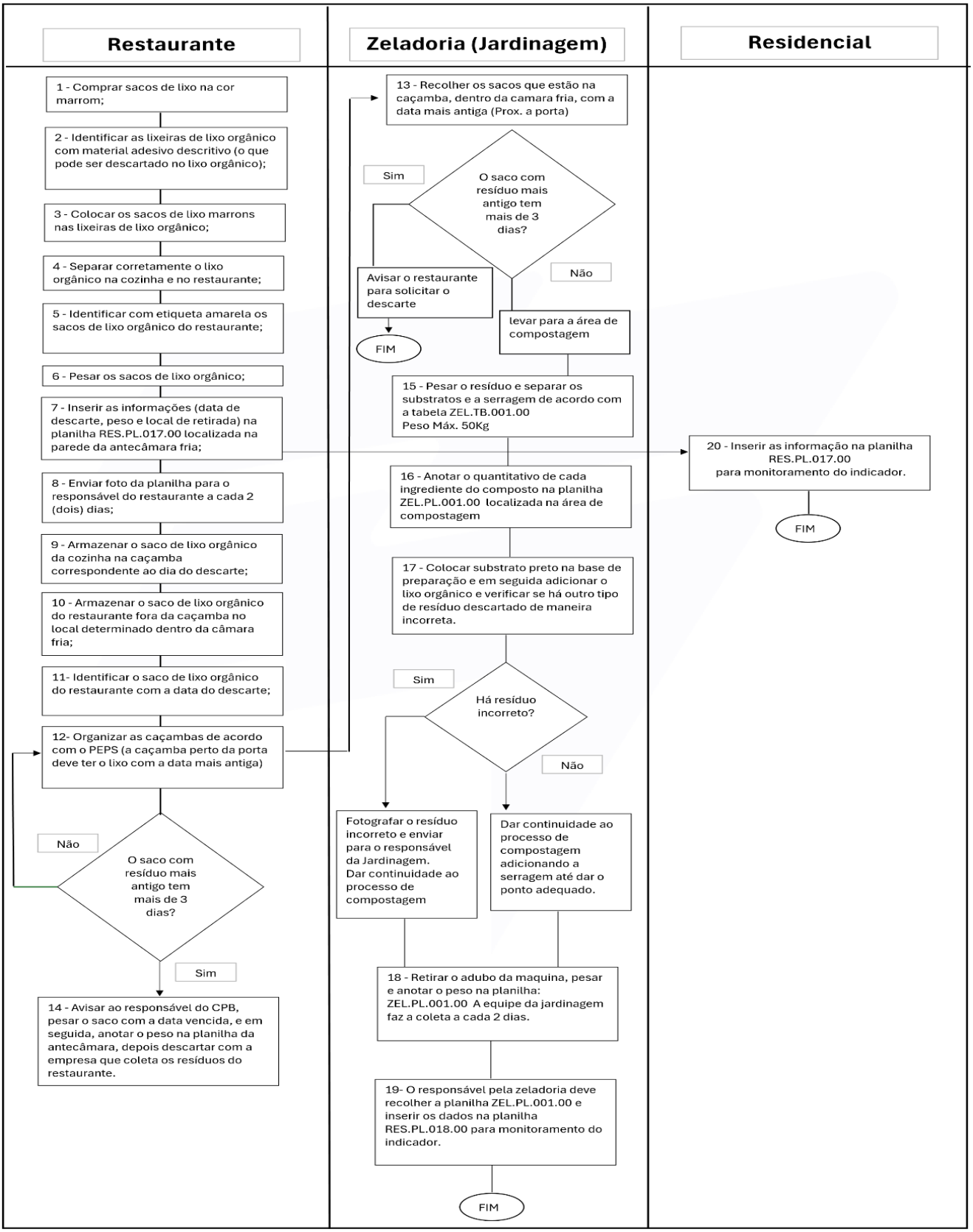
21. GESTÃO DE RESÍSUOS

21.1. A **CONTRATADA** terá como responsabilidade realizar coleta de resíduos diariamente. Os resíduos deverão estar devidamente segregados em recicláveis e orgânicos e a empresa responsável pela coleta deverá ser cadastrada no órgão municipal responsável.

21.2. A **CONTRATADA** deverá retirar, quantas vezes forem necessárias e nos horários adequados, o lixo resultante de suas atividades, devidamente acondicionado em sacos plásticos, conforme normas técnicas de higiene, objetivando evitar a proliferação de insetos, roedores, micro-organismos e propagação de odores desagradáveis.

21.3. A **CONTRATADA** deverá cumprir a sua parte do processo do programa de compostagem de orgânicos da instituição, conforme organograma abaixo. Além da separação de lixo, armazenar em câmara refrigerada destinada para esse fim, identificar as caçambas disponíveis por dia da produção dos resíduos, pesar e anotar as quantidades de cada saco individualmente, separando por data e período (manhã e tarde). Também em caso de descarte pesar a quantidade descartada e anotar o motivo, além da higienização da câmara, balança e containers utilizados, seguindo todos os campos da planilha elaborada para esse processo.

21.4. A **CONTRATADA** deverá contribuir cumprindo corretamente as etapas que lhe couberem dentro do processo de modo que mensalmente seja atingida a meta mínima de que 80% do lixo orgânico gerado seja reciclado / compostado.


Restaurante
Zeladoria (Jardinagem)
Residencial
1 - Comprar sacos de lixo na cor marrom;
2 - Identificar as lixeiras de lixo orgânico com material adesivo descritivo (o que pode ser descartado no lixo orgânico);
3 - Colocar os sacos de lixo marrons nas lixeiras de lixo orgânico;
4 - Separar corretamente o lixo orgânico na cozinha e no restaurante;
5 - Identificar com etiqueta amarela os sacos de lixo orgânico do restaurante;
6 - Pesar os sacos de lixo orgânico;
7 - Inserir as informações (data de descarte, peso e local de retirada) na planilha RES.PL.017.00 localizada na parede da antecâmara fria;
8 - Enviar foto da planilha para o responsável do restaurante a cada 2 (dois) dias;
9 - Armazenar o saco de lixo orgânico da cozinha na caçamba correspondente ao dia do descarte;
10 - Armazenar o saco de lixo orgânico do restaurante fora da caçamba no local determinado dentro da câmara fria;
11- Identificar o saco de lixo orgânico do restaurante com a data do descarte;
12- Organizar as caçambas de acordo com o PEPS (a caçamba perto da porta deve ter o lixo com a data mais antiga)
Não
O saco com resíduo mais antigo tem mais de 3 dias?
Sim
14 - Avisar ao responsável do CPB, pesar o saco com a data vencida, e em seguida, anotar o peso na planilha da antecâmara, depois descartar com a empresa que coleta os resíduos do restaurante.
13 - Recolher os sacos que estão na caçamba, dentro da camara fria, com a data mais antiga (Prox. a porta)
Sim
O saco com resíduo mais antigo tem mais de 3 dias?
Não
Avisar o restaurante para solicitar o descarte
FIM
levar para a área de compostagem
15 - Pesar o resíduo e separar os substratos e a serragem de acordo com a tabela ZEL.TB.001.00
Peso Máx. 50Kg
16 - Anotar o quantitativo de cada ingrediente do composto na planilha ZEL.PL.001.00 localizada na área de compostagem
17 - Colocar substrato preto na base de preparação e em seguida adicionar o lixo orgânico e verificar se há outro tipo de resíduo descartado de maneira incorreta.
Sim
Há resíduo incorreto?
Não
Fotografar o resíduo incorreto e enviar para o responsável da Jardinagem.
Dar continuidade ao processo de compostagem
Dar continuidade ao processo de compostagem adicionando a serragem até dar o ponto adequado.
18 - Retirar o adubo da maquina, pesar e anotar o peso na planilha: ZEL.PL.001.00 A equipe da jardinagem faz a coleta a cada 2 dias.
19- O responsável pela zeladoria deve recolher a planilha ZEL.PL.001.00 e inserir os dados na planilha RES.PL.018.00 para monitoramento do indicador.
FIM
20 - Inserir as informação na planilha RES.PL.017.00
para monitoramento do indicador.
FIM

21.5. Recolher e armazenar o óleo descartado de frituras para o descarte adequado conforme as normas ambientais vigentes.

21.6. Todos os produtos químicos de limpeza utilizados, deverão ser biodegradáveis.

22. DOS NÍVEIS DE QUALIDADE

22.1. O nível de qualidade da prestação de serviços da **CONTRATADA** será monitorado constantemente para evitar a sua degeneração, podendo o **CONTRATANTE** intervir para corrigir ou aplicar sanções quando verificar algum viés contínuo de desconformidade da prestação do serviço à qualidade exigida.

22.2. A **CONTRATADA** poderá ser inspecionada a qualquer momento e sem prévia comunicação, pela equipe de Nutrição (Qualidade e Segurança de Alimentos) do **CONTRATANTE**.

22.2.1. As inspeções sanitárias deverão ser acompanhadas pelo Nutricionista da **CONTRATADA**, que será responsável por apresentar os esclarecimentos necessários, bem como apresentar a documentação.

22.2.2. Caso os responsáveis não disponham alguém para efetuar o acompanhamento, o nutricionista do **CONTRATANTE** terá total liberdade para iniciar a inspeção sem o acompanhamento.

22.2.3. As auditorias de avaliação serão realizadas pelos responsáveis da **CONTRATANTE**, com aplicação de instrumentos de controle e mensuração dos níveis de serviços.

22.2.4. A mensuração dos níveis de serviços será alcançada com a soma da pontuação dos itens: cumprimento da oferta contratual, boas práticas de fabricação, segurança alimentar, controle de riscos alimentares, apresentação dos serviços, pesquisa de satisfação mensal, treinamento e capacitação técnica e checklist com percentual máximo de 100%, de acordo com os anexos II e III.

22.2.5. **A CONTRATADA** deverá manter os níveis de qualidade acima de 90% de ótimo e bom.

22.2.6. A **CONTRATADA** está sujeita a sanções, incluindo multa e interrupção de contrato, caso mantenha por 2 meses consecutivos, avaliações de qualidade recorrentes, com nota média mensal inferior a 90% de ótimo e bom ou apresente em um período de um ano, três meses com notas inferiores a 90% de aprovação ótimo e bom.

22.2.7. Mensalmente, após o recebimento do instrumento de controle aplicado, a **CONTRATADA** deverá apresentar plano de ação para os itens que não atingiram o nível de conformidade.

22.2.8. A **CONTRATADA** deverá apresentar o plano de ação, no prazo de 7 (sete) dias corridos, contados do recebimento do instrumento de controle, contendo: as ações corretivas, os prazos e as ações corretivas imediatas.

22.3. Em casos de suspeita de intoxicação alimentar **(DTHA – Doença de Transmissão Hídrica ou Alimentar)**, a **CONTRATADA** deverá efetuar análise microbiológica dos alimentos fornecidos, mediante solicitação do **CONTRATANTE**.

22.3.1. As análises deverão ser realizadas em laboratório oficial, com acreditação e certificação ISO 17025, sob a responsabilidade da **CONTRATADA,** na qual deverá seguir o procedimento para surto de intoxicação alimentar junto com o nutricionista do **CONTRATANTE**.

22.3.2. Todos os custos, despesas e encargos referentes a análise microbiológica e decorrentes de suspeita de intoxicação alimentar, correrão exclusivamente por conta da **CONTRATADA**.

22.4. A **CONTRATADA** deverá apresentar, sempre que solicitado pelo **CONTRATANTE** a lista dos fornecedores homologados contemplando os produtos e marcas dos alimentos e bebidas fornecidos.

22.4.1. Sempre que houver mudança de fornecedor/marca, a **CONTRATADA** deverá apresentar ao **CONTRATANTE**, uma amostra do novo produto para análise sensorial e cópia da licença sanitária do fornecedor do produto.

22.4.2. Em caso de fiscalização externa de quaisquer órgãos púbicos, mediante denúncia ou não, e que avalie o perímetro de atuação da **CONTRATADA**, ela responderá diretamente aos fiscais, se responsabilizando por apresentar os esclarecimentos necessários, bem como apresentar a documentação.

23. EQUIPE

23.1. A **CONTRATADA** deverá compor o quadro de funcionários em quantidades suficientes para atender a demanda de público.

23.1.1. Colaboradores em quantidades suficientes para atender a demanda: Cozinheiros; Auxiliares de cozinha; auxiliares de limpeza; Saladeiros; Confeiteiros; Estoquistas; Recepcionistas; Caixa e Atendentes.

23.1.2. Sugestão de dimensionamento de funções importantes: mínimo 1 (um) gerente ou nutricionista ou líder de equipe por turno, presente em todos os períodos das refeições servidas, da abertura ao fechamento do refeitório; mínimo 1 (um) estoquista; mínimo 1 (um) manipulador com especialização em açougue; mínimo 1 (um) chef de cozinha por turno; mínimo 3 (três) auxiliares de cozinha; mínimo 2 (dois) auxiliares de limpeza por turno, 1 (um) para devolução de louça do refeitório e 1 (um) para higienização de panelas e utensílios de cozinha; mínimo 1 (um) auxiliar de limpeza e serviços gerais, para limpeza de áreas comuns utilizadas pela contratada; mínimo 3 (três) atendentes porcionando alimentos por linha de distribuição durante todo período de serviço; mínimo 1 (um) operador de caixa por turno.

23.1.3. O prazo de substituição ou realocação de posto de trabalho em caso de desfalque da escala é de 48 (quarenta e oito) horas.

23.1.4. A **CONTRATADA** deverá observar rigorosamente a legislação trabalhista vigente, com estrito cumprimento dos períodos de intervalo e descanso obrigatórios, a clareza na descrição das atividades de cada função, a observância das escalas de trabalho e a correta gestão do banco de horas.

23.2. O Nutricionista responsável técnico deverá estar registrado no CRN com carga horária semanal mínima estabelecida pela legislação pertinente, e será responsável pela qualidade da alimentação fornecida.

23.3. A **CONTRATADA** deverá fornecer identificação para seus colaboradores, conjuntos completos de uniforme para cada, no início da execução do contrato, composto pelas seguintes peças: Camisa ou blusa; Calças compridas; Avental longo; Proteção para o cabelo (gorro ou touca); Luvas; Máscaras; Botas/calçados fechados com saltos baixos e com solado antiderrapante; outros itens determinados em legislação específica, incluindo Equipamentos de Proteção Individual.

23.3.1. A **CONTRATADA** é responsável pela fiscalização de seus colaboradores, verificando se encontram devidamente uniformizados, com uniforme limpo e bem passado em total condição de higiene, quer no aspecto pessoal, quer no vestuário e calçado, mantendo necessariamente, o rosto barbeado, ou uso de máscara para cobrir cavanhaque, ou obrigatoriamente utilização de protetor de barba, quando aplicável, unhas curtas, e sem esmalte, cabelos presos, proteção para cabelos, não utilizando anéis, pulseiras, relógios, brincos, piercings e nenhum tipo de adorno.

23.3.2. Os responsáveis pelo controle de qualidade e segurança alimentar (nutricionista) da **CONTRATADA** deverão acompanhar todos os dias o fechamento e abertura do restaurante, verificando os métodos de armazenamento dos alimentos bem como a limpeza das instalações no período noturno entre outros controles de qualidade e segurança alimentar.

22.3.3. A **CONTRATADA** deverá apresentar o Atestado de Saúde Ocupacional (ASO) atualizado de seus colaboradores a qualquer momento, garantindo a validade do documento durante toda a prestação dos serviços e a realização dos exames obrigatórios conforme o PCMSO e os riscos da função.

23.4. Manter sempre atualizada junto ao **CONTRATANTE** a lista de empregados envolvidos na prestação dos serviços, informando toda alteração de pessoal.

23.5. Os funcionários da **CONTRATADA** envolvidos na prestação destes serviços não guardarão qualquer vínculo empregatício com a **CONTRATANTE**. Inexistirá também quaisquer responsabilidades da **CONTRATANTE** em relação as obrigações trabalhistas, previdenciárias e demais encargos assumidos pela **CONTRATADA**.

23.6. A **CONTRATANTE** poderá a qualquer tempo solicitar comprovante de quitação das obrigações trabalhistas, previdenciárias e fiscais.

23.7. A **CONTRATANTE** não responde, subsidiária ou solidariamente, pela ausência de cumprimento das obrigações fiscais, trabalhistas, previdenciárias e comerciais assumidas pela **CONTRATADA**.

24. DO PAGAMENTO

24.1. O pagamento das refeições pelo usuário, mediante emissão de cupom fiscal ou Nota Fiscal Paulista, se dará diretamente no caixa do restaurante, em moeda corrente, cartão de débito/crédito, cheque ou tíquete-refeição, em especial a bandeira utilizada pelos funcionários do CPB.

25. LEGISLAÇÃO APLICÁVEL:

25.1. A **CONTRATADA** deverá estar em acordo com as normas vigentes e regulamentações pertinentes:

a) Portaria 2619, de 06 de dezembro de 2011, Secretaria Municipal de Saúde de São Paulo - Aprova o Regulamento de Boas Práticas e de Controle de condições sanitárias e técnicas das atividades relacionadas à importação, exportação, extração, produção, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, transporte, armazenamento, distribuição, embalagem e reembalagem, fracionamento, comercialização e uso de alimentos – incluindo águas minerais, águas de fontes e bebidas -, aditivos e embalagens para alimentos.

b) Portaria CVS 3, de 03 de julho de 2026, Secretaria Estadual de Saúde, de São Paulo - Aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção.

c) RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

d) RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.

e) RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003, Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Aprovar o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional.

f) RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002, Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Aprovar o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados.

g) Portaria nº 27, de 13 de janeiro de 1998, Secretaria da Vigilância Sanitária - Aprova o Regulamento Técnico referente à Informação Nutricional Complementar (declarações relacionadas ao conteúdo de nutrientes).

h) RDC N° 26, DE 2 DE JULHO DE 2015, Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares.

i) Minha Empresa Sustentável: Bares & Restaurantes. Centro Sebrae de Sustentabilidade – Cuiabá: 2016.

j) Guia Alimentar para Populações Brasileiras MS (2014) e diretrizes de nutrição para a elaboração cardápios.

26. ANÁLISE SENSORIAL

26.1. A empresa que conceder menor preço na licitação, e devidamente aprovada nos documentos de habilitação previstos no Edital, será convocada para uma avaliação técnica nas dependências do CT através de Análise Sensorial por Escala Hedônica. A Licitante terá prazo de 1 (um) dia útil para mobilização e entrega de documentos prévios à análise. O CPB terá 1 (um) dia útil para elaboração do relatório em resposta à análise.

26.2. A empresa classificada deverá produzir as preparações nas dependências do CPB correspondentes a um dia de operação:

a) Cardápio de Café da manhã

b) Cardápio de Almoço ou Jantar

26.3. E deverá seguir os parâmetros estabelecidos neste edital, quanto a composição e métodos de preparação, bem como se atentar aos itens que foram vetados. As preparações serão avaliadas individualmente.

26.4. No dia da operação, será realizado o processo de integração juntamente ao Departamento de Segurança do Trabalho do CPB, afim de mitigar eventuais acidentes.

26.5. Análise sensorial é definida pela Associação Brasileira de Normas Técnicas, (ABNT) como disciplina cientifica usada para evocar, medir, analisar e interpretar as características dos alimentos e técnicas e como eles são percebidos pelos sentidos.

26.6. Os parâmetros são:

a) Cor/Aparência – A cor de um alimento pode ser percebida pelo seu tom, intensidade e brilho. A alteração de qualquer uma destas propriedades, seja interna ou externamente, pode indicar mudanças da qualidade do produto. Por isso é necessária a verificação e comparação destes fatores com os resultados esperados.

b) Odor – Substâncias que evaporam facilmente presentes do alimento, são percebidas pelo nosso olfato, podendo indicar alterações no produto. Após colocar o alimento na boca, pode ser percebido o seu aroma, que compõe o sabor do alimento.

c) Gosto/Sabor – O gosto do alimento é a identificação das características primárias, como doce, amargo, ácido etc. Tais características são percebidas por nossa boca, estando relacionadas com nosso paladar. A presença do sabor "rançoso", a intensidade e duração do sabor doce do alimento, por exemplo, devem ser avaliados durante os testes a serem realizados.

d) Consistência / Textura: Esta propriedade do alimento é percebida quando ele é mordido, cortado ou pressionado. É por meio dela que podemos perceber a crocância, maciez, granulosidade, elasticidade entre outras características do alimento em questão.

26.7. Análise Sensorial obtém respostas objetivas em relação aos alimentos, na forma em que são percebidos pelos seres humanos, através dos órgãos dos sentidos: visão, olfação, gustação, tato e audição. (STONE & SIDEL, 2004)

26.8. A análise sensorial será feita em data e horário a serem determinados pelo CPB.

26.9. A empresa classificada se responsabilizará pela provisão de matérias primas e insumos (incluindo temperos).

26.10. A empresas classificada se responsabilizará pela provisão de todos os utensílios para produção bem como Equipamentos de Proteção Individual (EPI's) aos seus colaboradores.

26.11. O CPB cederá para as empresas classificadas apenas equipamentos para produção e arcará com gastos dos meios de energia para produção (água, gás e eletricidade).

26.12. Será preenchida uma ficha, com nota para cada parâmetro e nota final individual para cada preparação.

26.13. Serão aferidas as temperaturas das preparações, que deverão atender os parâmetros determinados pela legislação vigente.

26.14. As amostras serão fotografadas para elaboração de relatório por imagem.

26.15. Cada preparação será avaliada apenas uma única vez, ficando vetada a reformulação, finalização ou aperfeiçoamento do prato para uma segunda degustação.

26.16. O resultado será consolidado em relatório contendo códigos das amostras, preparações avaliadas, número de avaliações, percentuais, ocorrências, conclusão e assinatura dos avaliadores e da nutricionista responsável.

26.17. A reprovação implicará desclassificação da proposta e convocação da licitante subsequente, que será submetida ao mesmo procedimento e aos mesmos critérios.

26.18. As demais licitantes poderão indicar representante para acompanhar os atos externos e a divulgação dos resultados, sem acesso à área de produção quando houver restrição sanitária ou de segurança, assegurado o acesso ao relatório e aos documentos produzidos.

26.19. Serão selecionados três (3) avaliadores, com graduação completa em Nutrição Humana e regularmente inscritos no Conselho Regional de Nutrição.

26.20. A empresa avaliada deverá alcançar pontuação mínima de 90% na média composta pela nota final dos 3 avaliadores. Caso não atinja o percentual será desclassificada.

26.21. Embasamento:

a) ABNT NBR ISO 11.136/2016 – Guia geral para condução de testes hedônicos com consumidores em ambientes controlados.

b) ABNT NBR ISO 13.299/2017 – Orientação geral para o estabelecimento de um perfil sensorial

27. VISITA TÉCNICA

27.1. A **CONTRATADA** poderá realizar vistoria nos locais dos serviços, e inspecionar as condições gerais dos acessos, as diversas instalações, passagens, derivações, interligações, e outros detalhes que interferem diretamente na execução do objeto, bem como verificar as cotas e demais quantitativos fornecidos pelo Comitê Paralímpico Brasileiro, comparando-os com as medidas "in loco", com o fim de identificação dos elementos necessários para a formulação de suas propostas.

27.2. Ainda que não obrigatória, em não sendo feita esta vistoria, as empresas não poderão utilizar-se do argumento de não a terem feito para justificar quaisquer falhas ou omissões em suas propostas, bem como se eximir de responsabilidade que deste fato decorra, durante a vigência do contrato.

27.3. A vistoria deverá ser marcada previamente pela empresa, após leitura minuciosa do Edital (inclusive o Termo de Referência e seus anexos), em horário de expediente normal do Comitê Paraolímpico Brasileiro, pelo telefone (011) 4710-4300, e será acompanhada por profissional habilitado e designado pelo Comitê Paralímpico Brasileiro.

28. LISTA DOS EQUIPAMENTOS PATRIMONIADOS PELO COMITÊ PARALÍMPICO BRASILEIRO

Sublocalização	Equipamentos
Estoques	Mini Câmara Refrigerada 1
Estoques	Mini Câmara Refrigerada 2
Estoques	Mini Câmara Congelados 1
Estoques	Mini Câmara Congelados 2
Estoques	Ar-condicionado grande
Estoques	Câmara de Lixo
Estoques	Balança de Carga - Resíduos
Recebimento	Câmara Refrigeda 1
Recebimento	Câmara Refrigeda 2 (antecâmara)
Recebimento	Câmara de Congelados
Recebimento	Balança de Carga - Recebimento
Recebimento	Cortina de Ar - entrada cozinha
Recebimento	Cortina de Ar - salada
Área da Salada	Mini Câmara Refrigerada 1
Área da Salada	Mini Câmara Refrigerada 2
Área da Salada	Balcão Refrigerado Horizontal
Área da Salada	Processador de Alimentos
Área da Salada	Ar-condicionado
Confeitaria	Balcão Refrigerado Horizontal
Confeitaria	Geladeira Vertical - Porta Bipartida
Confeitaria	Liquidificador Grande
Confeitaria	Liquidificador Pequeno
Confeitaria	Batedeira Grande
Confeitaria	Batedeira Pequena
Confeitaria	Extrator de Suco 1
Confeitaria	Extrator de Suco 2
Confeitaria	Fatiador de Frios
Confeitaria	Ar-condicionado
Confeitaria	Cortina de Ar - Confeitaria
Açougue	Moedor de Carne
Açougue	Amaciador de Carne

Açougue	Balcão Refrigerado Horizontal
Açougue	Ar-condicioando 1
Açougue	Ar-condicioando 2
Escritório - Cozinha	Ar-condicionado
Escritório - Cozinha	Freezer Hotizontal
Escritório - Cozinha	Frigobar
Cozinha Quente	Forno Combinado 1
Cozinha Quente	Forno Combinado 2
Cozinha Quente	Forno Combinado 3
Cozinha Quente	Chapa Basculante
Cozinha Quente	Fogão Industrial 6 bocas
Cozinha Quente	Chapa Industrial para Grelhar
Cozinha Quente	Caldeira
Cozinha Quente	Pass Through Quente 1
Cozinha Quente	Pass Through Quente 2
Cozinha Quente	Balcão Refrigerado Horizontal 1
Cozinha Quente	Balcão Refrigerado Horizontal 2
Cozinha Quente	Expositor Refrigerado Cabeçote
Cozinha Quente	Liquidificadros Grande 1
Cozinha Quente	Seladora à Vácuo
Cozinha Quente	Ultracongelador Grande
Cozinha Quente	Ultracongelador Pequeno
Cozinha Quente	Mixer Industrial
Cozinha Quente	Coifa 1 - Fornos
Cozinha Quente	Coifa 2 - Fogão
Cozinha Quente	Coifa 3 - Caldeira
Copa	Montacarga
Higienização de Pratos	Máquina de Lavar Pratos Com Esteira
Higienização de Pratos	Máquina de Lavar Panelas
Higienização de Pratos	Coifa - Máquina de lavar pratos 1
Higienização de Pratos	Coifa - Máquina de lavar pratos 2
Higienização de Pratos	Coifa - Máquina de lavar panelas
Área Gourmet	Geladeira Vertical 2 portas bipartidas
Área Gourmet	Balcão Refrigerado Horizontal
Área Gourmet	Forno Elétrico Pequeno

Área Gourmet	Fogão de Indução
Área Gourmet	Pista Quente Cooktop 1
Área Gourmet	Pista Quente Cooktop 2
Área Gourmet	Pista Fria Vidro (Área Gourmet)
Refeitório	Cafeteira Grande 1
Refeitório	Cafeteira Pequena 1
Refeitório	Cafeteira Pequena 2
Refeitório	Refresqueira Grande
Refeitório	Refresqueira Pequena
Refeitório	Cortina de Ar 1 - Entrada Principal
Refeitório	Cortina de Ar 2 - Saída
Refeitório	Cortina de Ar 3 - Mezanino 1
Refeitório	Cortina de Ar 4 - Mezanino 2
Refeitório	Cortina de Ar - Escadas
Refeitório	Bomboniere refrigerada
	Linha de Buffet 1
Refeitório	Módulo Refrigerado com Balcão - Grande
Refeitório	Módulo Refrigerado com Balcão - Pequeno
Refeitório	Módulo Aquecido 4 Cubas
Refeitório	Módulo Aquecido 3 Cubas
Refeitório	Pass Through Frio
Refeitório	Pass Through Quente
	Linha de Buffet 2
Refeitório	Módulo Refrigerado com Balcão - Grande
Refeitório	Módulo Refrigerado com Balcão - Pequeno
Refeitório	Módulo Aquecido 4 Cubas
Refeitório	Módulo Aquecido 3 Cubas
Refeitório	Pass Through Frio
Refeitório	Pass Through Quente
	Linha de Buffet 3
Refeitório	Módulo Refrigerado com Balcão - Grande
Refeitório	Módulo Refrigerado com Balcão - Pequeno
Refeitório	Módulo Aquecido 4 Cubas
Refeitório	Módulo Aquecido 3 Cubas
Refeitório	Pass Through Frio
Refeitório	Pass Through Quente 1
Refeitório	Pass Through Quente 2

Refeitório Menor - Antiga Biblioteca	Módulo Refrigerado com Balcão - Grande
Refeitório Menor - Antiga Biblioteca	Módulo Refrigerado com Balcão - Pequeno
Refeitório Menor - Antiga Biblioteca	Módulo Aquecido 4 Cubas
Refeitório Menor - Antiga Biblioteca	Módulo Aquecido 3 Cubas
Refeitório Menor - Antiga Biblioteca	Pass Through Frio 1
Refeitório Menor - Antiga Biblioteca	Pass Through Quente 1
Refeitório Menor - Antiga Biblioteca	Pass Through Quente 2
Refeitório Menor - Antiga Biblioteca	Forno Combinado
Refeitório Menor - Antiga Biblioteca	Fogão Pequeno
Refeitório Menor - Antiga Biblioteca	Chapa Pequena
Refeitório Menor - Antiga Biblioteca	Forno Salamandra
Refeitório Menor - Antiga Biblioteca	Fritadeira
Refeitório Menor - Antiga Biblioteca	Banho Maria Pequeno
Refeitório Menor - Antiga Biblioteca	Balcão Refrigerado Horizontal 1
Refeitório Menor - Antiga Biblioteca	Balcão Refrigerado Horizontal 2
Refeitório Menor - Antiga Biblioteca	Expositor para Bebidas acoplado
Refeitório Menor - Antiga Biblioteca	Luminária Aquecida acoplada - passa prato
Refeitório Menor - Antiga Biblioteca	Balcão Refrigerado Horizontal 3
Refeitório Menor - Antiga Biblioteca	Balcão Refrigerado Horizontal 4
Refeitório Menor - Antiga Biblioteca	Pass Through Frio 2
Refeitório Menor - Antiga Biblioteca	Pass Through Frio 3
Refeitório Menor - Antiga Biblioteca	Máquina de Lavar pratos - pequena
Refeitório Menor - Antiga Biblioteca	Geladeira Vertical Inox
Refeitório Menor - Antiga Biblioteca	Geladeira Vertical Branca
Refeitório Menor - Antiga Biblioteca	Coifa pequena - lava louças
Refeitório Menor - Antiga Biblioteca	Coifa Grande

COMITÊ PARALÍMPICO BRASILEIRO

ANEXO II
MODELO DE PROPOSTA

PROCESSO Nº 1042/2026

UASG Nº CÓDIGO DA UASG: 929472

MODALIDADE: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 97/2026

OBJETO: Prestação de serviços de exploração comercial de restaurante para fornecimento de refeições no Centro de Treinamento Paralímpico Brasileiro

AO COMITÊ PARALÍMPICO BRASILEIRO

A empresa ....., estabelecida à ..... inscrita no CNPJ sob nº ....., telefone nº ..... e endereço de e-mail ....., através de seu representante legal abaixo assinado, propõe assinar Termo de Contratos junto ao Comitê Paralímpico Brasileiro, em estrito cumprimento ao previsto no edital de **Pregão Eletrônico nº XX/2026** e seus anexos, praticando os valores abaixo discriminados:

GRUPO ÚNICO					
ITEM	**DESCRIÇÃO**	**UNIDADE DE MEDIDA**	**QTD**	**VALOR UNITÁRIO**	**VALOR TOTAL**
1	Café da manhã	Serviço	51.300		
2	Almoço	Serviço	104.650		
3	Jantar	Serviço	54.300		
VALOR TOTAL					

Fica ciente, ainda, que, por ser de seu conhecimento, atende e se submete a todas as cláusulas e condições do Edital que orientará a futura Contratação, bem como às disposições do Regulamento de Aquisições e Contratos do CPB e suas alterações posteriores, que integrarão o ajuste correspondente.

Fica ciente, outrossim, que o preço ofertado inclui todos os custos e despesas necessários ao cumprimento integral das obrigações decorrentes da contratação, de modo que nenhuma outra remuneração será devida, afastando qualquer hipótese de responsabilidade solidária pelo pagamento de toda e qualquer despesa, direta ou indiretamente relacionada com o objeto da licitação.

Forma de execução do fornecimento: conforme edital.
Validade da Proposta: 60 (sessenta) dias.

Condições de Pagamento: Os pagamentos serão efetuados na forma estabelecida no edital.
Condições de entrega: Conforme previsão do cronograma estabelecidos no edital.

COMITÊ PARALÍMPICO BRASILEIRO

DADOS PARA O CADASTRO DO FORNECEDOR (PREENCHIMENTO OBRIGATÓRIO)

DADOS DO FORNECEDOR	
Razão Social:	
CNPJ:	
Endereço:	
Bairro:	
Cidade:	
UF:	
CEP:	
CONTATOS	
Resp. Ass. Contrato:	
CPF:	
RG:	
E-mail:	
Telefone:	
TESTEMUNHA	
Testemunha:	
E-mail:	
Telefone:	
Administrativo:	
E-mail:	
Telefone:	
INFORMAÇÕES ADICIONAIS	
Dados Bancários para Depósito	
Banco:	
Agência:	
Conta Corrente:	

Responsável (nome/cargo/assinatura)
Nome da Empresa

COMITÊ PARALÍMPICO BRASILEIRO

ANEXO III
DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA E ATUAÇÃO CONFORME MARCO LEGAL ANTICORRUPÇÃO

PROCESSO Nº 1042/2026

UASG Nº CÓDIGO DA UASG: 929472

MODALIDADE: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 97/2026

OBJETO: Prestação de serviços de exploração comercial de restaurante para fornecimento de refeições no Centro de Treinamento Paralímpico Brasileiro

Eu, _____, portador do RG nº _____ e do CPF nº _____, representante legal do licitante _____ (*nome empresarial*), CNPJ nº_____ interessado em participar do Pregão Eletrônico em epígrafe, **DECLARO,** sob as penas da Lei, especialmente o artigo 299 do Código Penal Brasileiro, que:

a) a proposta apresentada foi elaborada de maneira independente e o seu conteúdo não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado ou discutido com qualquer outro licitante ou interessado, em potencial ou de fato, no presente procedimento licitatório;

b) o licitante não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro licitante ou interessado, em potencial ou de fato, no presente procedimento licitatório;

c) o conteúdo da proposta apresentada não foi e nem será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado ou discutido com qualquer outro licitante ou interessado, em potencial ou de fato, no presente procedimento licitatório antes da adjudicação do objeto e;

d) o representante legal do licitante está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detém plenos poderes e informações para firmá-la.

DECLARO, ainda, que a pessoa jurídica que represento conduz seus negócios de forma a coibir fraudes, corrupção e a prática de quaisquer outros atos lesivos à Administração Pública, nacional ou estrangeira e ao CPB, em atendimento à Lei Federal nº 12.846/ 2013 e ao Decreto Estadual nº 60.106/2014, tais como:

I – Prometer, oferecer ou dar, direta ou indiretamente, vantagem indevida a agente público, ou a terceira pessoa a ele relacionada;

II – Comprovadamente, financiar, custear, patrocinar ou de qualquer modo subvencionar a prática dos atos ilícitos previstos em Lei;

III – comprovadamente, utilizar-se de interposta pessoa física ou jurídica para ocultar ou dissimular seus reais interesses ou a identidade dos beneficiários dos atos praticados;

IV – No tocante a licitações e contratos:

a) frustrar ou fraudar, mediante ajuste, combinação ou qualquer outro expediente, o caráter competitivo de procedimento licitatório;

b) impedir, perturbar ou fraudar a realização de qualquer ato de procedimento licitatório;

c) afastar ou procurar afastar licitante, por meio de fraude ou oferecimento de vantagem de qualquer tipo;

d) fraudar licitação ou contrato dela decorrente;

e) criar, de modo fraudulento ou irregular, pessoa jurídica para participar de licitação ou celebrar contrato administrativo;

f) obter vantagem ou benefício indevido, de modo fraudulento, de modificações ou prorrogações de contratos celebrados com o CPB, sem autorização em lei, no ato convocatório da licitação ou nos respectivos instrumentos contratuais; ou

g) manipular ou fraudar o equilíbrio econômico-financeiro dos contratos celebrados com o CPB;

V – Dificultar atividade de investigação ou fiscalização de órgãos, entidades ou funcionários, ou intervir em sua atuação, inclusive no âmbito das agências reguladoras e dos órgãos de fiscalização do sistema financeiro nacional.

Local e data

_____

Responsável (nome/cargo/assinatura)
Nome da Empresa
Telefone para contato
(Nº do CNPJ da Empresa)

ANEXO IV

QUESTIONÁRIO DE *DUE DILIGENCE* DE INTEGRIDADE

Por favor, responda as perguntas abaixo de acordo com o melhor do seu conhecimento. Caso seja necessário, informações adicionais podem ser incluídasao final deste formulário.

DADOS SOBRE A SUA EMPRESA OU GRUPO ECONÔMICO ("EMPRESA"):
listar e anexar documentos comprobatórios do regular registro do Parceiro.

DADOS DO FORNECEDOR	
Razão Social:	
OUTROS NOMES/NOME FANTASIA:	
CNPJ/MF:	
INSCRIÇÃO MUNICIPAL:	
ENDEREÇO:	
Cidade:	
UF:	
CEP:	
CONTATOS	
TELEFONE:	
SITE/REDE SOCIAL INSTITUCIONAL:	
NÚMERO DE FUNCIONÁRIOS:	
FORMA DE ORGANIZAÇÃO SOCIETÁRIA DA EMPRESA:	

IDENTIFICAR E INFORMAR OS NOMES E ENDEREÇOS DE CONTROLADORA, QUALQUER SUBSIDIÁRIA E/OU COLIGADA, QUALQUER OUTRA EMPRESA OU ENTIDADE NA QUALDETENHA O CONTROLE ACIONÁRIO E A RESPECTIVA PARTICIPAÇÃO ACIONÁRIA:
INDICAR QUAIS PESSOAS INTEGRAM OU INTEGRARAM, NOS ÚLTIMOS 5 (CINCO) ANOS, A DIRETORIA E O CONSELHO DE ADMINISTRAÇÃO DA EMPRESA:
ACIONISTAS/SÓCIOS (NOME, CPF, NACIONALIDADE E % DE PARTICIPAÇÃO):

a. **Objeto social e atividades permitidas pela pessoa jurídica (indicarCNAE na medida do possível):**

b. **A Empresa é listada na bolsa de valores?**

c. **Indicar três referências comerciais:**

d. **Como você ou a Empresa iniciou contato com o Comitê Paralímpico Brasileiro ("CPB") ?** Fornecer nome e cargo de quem fez a recomendaçãoou solicitou nosso contato. Se o responsável por lhe apresentar o CPB for algum externo ou terceirizado, favor fornecer o nome da pessoa,CPF/CNPJ e empresa respectiva.

e. **Favor indicar o objeto específico desta contratação e a experiência e qualificação da Empresa para prestar tais serviços.**

f. **Favor indicar o nome, cargo e CPF de todos os funcionários que estarão diretamente responsáveis pela prestação de serviços para oCPB.**

II. INTEGRIDADE

a) **A Empresa, por meio de seus sócios, diretores ou administradores é, já foi ou possui algum familiar que seja colaborador do CPB?** Caso positivo, favor especificar a situação, incluindo o cargo ocupado, período e grau de parentesco.

SIM ( ) | NÃO ( )

b) **A Empresa, por meio de seus sócios, diretores ou administradores, éou foi, direta ou indiretamente, controlada por agente público?** Caso positivo, indicar o nome do profissional, o período, cargo ocupado e o órgão em

que trabalhou ou trabalha.

SIM ( ) | NÃO ( )

---

c) **A Empresa, por meio de seus sócios, diretores ou administradores, possui algum familiar ou pessoa próxima que seja agente público?**

Caso afirmativo, indicar o cargo ocupado, período, grau de parentesco e o órgão no qual esta pessoa trabalha.

SIM ( ) | NÃO ( )

---

d) **Algum governo ou agência, tanto federal, estadual ou municipal, detém 25% (vinte e cinco por cento) ou mais das ações da Empresa ou, ainda, exerce qualquer espécie de controle ou influência em relação aesta?** Caso positivo, favor especificar a situação.

SIM ( ) | NÃO ( )

---

e) **A Empresa contrata qualquer espécie de serviço (consultoria ou contabilidade, por exemplo) prestado por Pessoa Politicamente Exposta ou por indivíduo que mantém relacionamento com agentes públicos?** Caso positivo, favor especificar a situação, incluindo o cargo ocupado, período, grau de parentesco e/ou relacionamento.

SIM ( ) | NÃO ( )

---

f) A Empresa (ou qualquer empresa do mesmo grupo econômico, ainda que extinta, incorporada ou fundida), por meio de seus sócios, diretores ou administradores, prestadores de serviço, agentes ou outras partes relacionadas **foi, nos últimos 10 (dez) anos, parte de algumafiscalização, investigação, processo judicial e/ou administrativo, punição ou**

avaliação, por parte da Empresa e/ou de qualquer autoridade competente, por envolvimento em práticas de corrupção,incluindo, mas não se limitando a propina, lavagem de dinheiro, conflitode interesses, improbidade administrativa, fraude fiscal, antitruste e/ou pelo não cumprimento de práticas relacionadas ao programa de integridade? Caso positivo, favor especificar.

SIM ( ) | NÃO ( )

---

g) **Há alegações na imprensa de grande circulação ou na imprensa localonde está situada a sede da Empresa, de que algum membro da alta administração ou com cargo de direção, gerência ou supervisão (tal como acionista, sócio, membro do conselho de administração, CEO, diretor, superintendente, gerente, etc.) tenha cometido atos de corrupção e suborno ou lavagem de dinheiro, seja no Brasil ou noexterior?** Caso positivo, favor especificar.

SIM ( ) | NÃO ( )

---

h) **A Empresa (ou qualquer empresa do mesmo grupo econômico, aindaque extinta, incorporada ou fundida) está ou foi impedida de participar de licitação ou celebrar contratos administrativos ou foi declarada inidônea por qualquer ente federativo ou Poder da Federação? A Empresa consta do Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, do Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas ou Suspensas – CEIS oudo Cadastro de Entidades Privadas Sem Fins Lucrativos Impedidas –CEPIM, ou possui algum acordo de leniência vigente?** Caso positivo, favor especificar.

SIM ( ) | NÃO ( )

---

i) **A Empresa realiza negócios com o governo e/ou participa de licitações?** Se sim, qual o percentual da receita da Empresa é originadopor negócios com o governo?

SIM ( ) | NÃO ( )

---

j) **A Empresa realiza doações e patrocínios?** Se sim, explicar os

procedimentos para concessão de doações e patrocínios, incluindo o fluxo de aprovação e as diligências realizadas.

SIM ( ) | NÃO ( )

---

k) **A Empresa manterá interações com agentes públicos ou Pessoas Politicamente Expostas em nome do CPB em virtude da prestação de serviços?** Caso positivo, favor especificar.

SIM ( ) | NÃO ( )

---

l) **A Empresa, por meio de seus sócios, diretores ou administradores, possui alguma outra atividade ou algum outro relacionamento que possa potencialmente caracterizar um conflito de interesses que não foi abrangido pelas perguntas acima?** Caso positivo, favor especificar.

SIM ( ) | NÃO ( )

III. PREVENÇÃO À LAVAGEM DE DINHEIRO E FINANCIAMENTO DO TERRORISMO E DA PROLIFERAÇÃO DE ARMAS DE DESTRUIÇÃO EM MASSA:

a) **A empresa possui Política de Prevenção à Lavagem de Dinheiro e Financiamento do Terrorismo e da Proliferação de Armas de Destruição em Massa? Em caso positivo, indicar o diretor responsávelpelo Programa.**

SIM ( ) | NÃO ( )

---

b) **A empresa possui procedimento para conhecer seus parceiros, funcionários e clientes (*Know Your Customer*, *Know Your Employee*,*Know Your Supplier/Partner*)?**

SIM ( ) | NÃO ( )

---

c) **A empresa tem programa de prática de conscientização (treinamento e**

comunicação) em Prevenção à Lavagem de Dinheiro e Financiamento do Terrorismo e da Proliferação de Armas de Destruição em Massa (PLD/FTP), incluindo terceiros - parceiros efornecedores?

SIM ( ) | NÃO ( )

IV. ADMINISTRADORES E SÓCIOS DA EMPRESA:

a) **Caso aplicável, liste todas as pessoas físicas ou jurídicas, membros do Conselho de Administração e Diretores Estatutários da Empresa que detenham participação acionária significativa na Empresa, 5% (cinco por cento) ou mais ("Proprietários"), incluindo cargo e CPF/CNPJ.**

---

b) **Caso aplicável, liste todos os Proprietários da Empresa que detenham participação acionária significativa, 5% (cinco por cento) ou mais, e/ouque possuam cargos em outra empresa. Indique, ainda, o nome das respectivas empresas.**

---

c) **Caso aplicável, liste todos os Proprietários que são, foram ou possuam relacionamento com agente público e/ou Pessoas Politicamente Expostas.**

V. SUBCONTRATAÇÃO E REMUNERAÇÃO:

a) **Qual a forma de pagamento a ser utilizada no âmbito da contração? Haverá alguma condição especial, como taxa de sucesso, valor adiantado ou reembolso de despesas?** Caso positivo, favor especificar.

---

b) **A Empresa fará qualquer tipo de pagamento em nome do CPB?** Caso positivo, favor especificar.

---

c) **A prestação de serviços será realizada apenas pela Empresa ou haverá subcontração e/ou participação de representantes externos?** Caso positivo, favor especificar e indicar o nome dos respectivos representantesexternos e empresas, bem como CNPJ ou CPF, endereço e as atividades a serem realizadas por estes.

_____

_____

d) **Haverá interação dos subcontratados e/ou representantes externos com agentes públicos e entidades governamentais, incluindo empresas estatais?** Caso positivo, favor especificar.

_____

_____

e) **A Empresa exige que seus subcontratados e representantes externossigam o disposto em seu Código de Ética, bem como cumpram a legislação vigente, especialmente no que tange às leis anticorrupção?** Favor detalhar.

_____

_____

VI. RESPONSÁVEL PELO PREENCHIMENTO DO FORMULÁRIO:

Declaro e atesto para os devidos fins que as informações fornecidas anteriormente, bem como os documentos disponibilizados são verdadeiros e não ocultaram quaisquer dados. Se, em algum momento, as informações ou documentos apresentados neste questionário não representarem mais a realidade, concordo em comunicar imediatamente Comitê Paralímpico Brasileiro – CPB - e fornecer um relatório complementar detalhando referida mudança.

NOME CPF:

CARGO OU FUNÇÃO:

ANEXO V
DECLARAÇÃO DE VISITA TÉCNICA

PROCESSO Nº 1042/2026

CÓDIGO DO ÓRGÃO CÓDIGO DA UASG: 929472

MODALIDADE: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 97/2026

OBJETO: Prestação de serviços de exploração comercial de restaurante para fornecimento de refeições no Centro de Treinamento Paralímpico Brasileiro

Vimos por meio deste, atestar a Visita Técnica do Sr.(a) _____, portador(a) da Identidade nº:_____, representante com conhecimento técnico da empresa _____, inscrita no CNPJ sob o nº:_____, para conhecimento do objeto em epígrafe, e informamos que o representante acima identificado tomou conhecimento das reais condições de execução, bem como coletou informações de todos os dados e elementos necessários à perfeita elaboração da proposta comercial.

Local e data

_____

Responsável
(nome/cargo/assinatura)
Nome da Empresa
(Nº do CNPJ da Empresa)
Telefone para contato

_____

Comitê Paraolímpico Brasileiro
Responsável (CPB)

COMITÊ PARALÍMPICO BRASILEIRO

ANEXO V - A
DECLARAÇÃO DE RENÚNCIA À VISITA TÉCNICA

PROCESSO Nº 1042/2026

CÓDIGO Nº CÓDIGO DA UASG: 929472

MODALIDADE: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 97/2026

OBJETO: Prestação de serviços de exploração comercial de restaurante para fornecimento de refeições no Centro de Treinamento Paralímpico Brasileiro

AO

COMITÊ PARALÍMPICO BRASILEIRO

Empresa: .....
Responsável legal da empresa: .....
CNPJ nº: .....
Endereço:.....
Fone:.....
E-mail:.....

Declaro que renuncio à Vistoria Técnica, aos locais de realização do objeto em epígrafe e que o quadro técnico da empresa tomou conhecimento das reais condições de execução, bem como coletaram informações de todos os dados e elementos necessários à perfeita elaboração da proposta comercial.

Local e data

_____
Responsável
(nome/cargo/assinatura)
Nome da Empresa
(Nº do CNPJ da Empresa)
Telefone para contato

COMITÊ PARALÍMPICO BRASILEIRO

ANEXO VI
MINUTA DE CONTRATO

PROCESSO Nº 1042/2026

UASG Nº CÓDIGO DA UASG: 929472

MODALIDADE: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 97/2026

OBJETO: Prestação de serviços de exploração comercial de restaurante para fornecimento de refeições no Centro de Treinamento Paralímpico Brasileiro

Pelo presente instrumento, de um lado, o **COMITÊ PARALÍMPICO BRASILEIRO**, inscrito no CNPJ sob o n.º 00.700.114/0001-44, com sede na Rodovia dos imigrantes, km 11,5 - CEP: 04329-000 – Vila Guarani – São Paulo/SP, representado por **XXXXXXX**, portador da carteira de identidade RG n.º **XXXXX**, inscrito no CPF/MF sob o nº **XXXXXXX**, doravante denominado simplesmente **CONTRATANTE**, e de outro, **XXXXX,** inscrita no CNPJ sob o n.º **XXXXX**, com sede à **XXXXX**, representada por **XXXXXXXXXXXXXX**, portador da carteira de identidade RG nº **XXXXX**, e inscrito no CPF/MF sob o nº **XXXXX**, doravante designada simplesmente **CONTRATADA**, em conformidade com o **Processo nº 1042/2026** e com os termos do REGULAMENTO DE AQUISIÇÕES E CONTRATOS aprovado pela RESOLUÇÃO CPB Nº 01, de abril de 2023, celebram o presente contrato com base nas cláusulas e condições que seguem.

1. CLAUSULA PRIMEIRA DO OBJETO

1.1. Este contrato tem por objeto a **Prestação de serviços de exploração comercial de restaurante para fornecimento de refeições no Centro de Treinamento Paralímpico Brasileiro** do Pregão Eletrônico n**º 97/2026**, instrumento do qual deriva este presente contrato.

1.2. O fornecimento do(s) item(s) deverá(ao) seguir os procedimentos e especificações constantes do Anexo I - Termo de Referência.

1.3. Este instrumento guarda inteira conformidade com os termos do **Pregão Eletrônico n° 97/2026**, do qual faz parte integrante e complementar, vinculando-se ainda à proposta da CONTRATADA e demais anexos do processo, independente de transcrição.

2. CLAUSULA SEGUNDA DO VALOR CONTRATUAL

2.1. Pelo fornecimento do objeto deste contrato, o **CONTRATANTE** pagará à **CONTRATADA** o valor total de R$ XXXX (xxxx); conforme quadro descritivo no item 2.2.

2.1.1. Este (s) preço (s) inclui todos os custos, impostos, taxas, benefícios e constituirá, a qualquer título, a única e completa remuneração pelo adequado e perfeito cumprimento do objeto das obrigações do presente contrato, de modo que nenhuma outra remuneração será devida.

2.2. Quadro Descritivo:

GRUPO ÚNICO					
ITEM	**DESCRIÇÃO**	**UNIDADE DE MEDIDA**	**QTD**	**VALOR UNITÁRIO**	**VALOR TOTAL**
1	Café da manhã	Serviço	51.300		
2	Almoço	Serviço	104.6500		
3	Jantar	Serviço	54.300		
VALOR TOTAL					

3. CLÁUSULA TERCEIRA – DO PRAZO E PROCEDIMENTOS DE ENTREGA E MEDIÇÃO DO OBJETO

3.1. O objeto desta licitação deverá ser executado conforme condições e locais indicados no Termo de Referência, que constitui **Anexo I** deste Edital, correndo por conta da contratada todas as despesas de seguros, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes da prestação dos serviços.

3.2. Junto com os itens objeto desta licitação, deverá ser entregue a seguinte documentação pela(s) contratada(es):

3.2.1. Via da Nota Fiscal com identificação do Número da Ordem de Serviço ou Número do Contrato, quando couber;

3.2.2. Na hipótese de existir Nota de retificação e/ou Nota Suplementar de Ordem de início ou termo de contato assinado, cópia(s) da(s) mesma(s) deverá(ão) acompanhar os demais documentos citados.

3.2.2.1. Independente da vigência contratual, compete a **CONTRATADA** reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou de materiais empregados, durante o prazo de garantia.

3.3. O aceite dos serviços pela **CONTRATANTE** não exclui a responsabilidade civil da **CONTRATADA**, por vícios de execução, de quantidade, ou ainda por desacordo com as especificações estabelecidas, verificadas, ainda que, posteriormente, estando essa também sujeita às penalidades previstas na Ordem de Serviço ou no Contrato.

3.4. Havendo inexecução da entrega, o valor pago pelo **CONTRATANTE** será integralmente devolvido, com correção monetária desde a data do pagamento, sem prejuízo da apuração e cobrança de eventuais perdas e danos, bem como da aplicação das sanções cabíveis e previstas neste Contrato.

3.5. Não será permitida a subcontratação total ou parcial do objeto do Contrato, salvo mediante prévia solicitação da **CONTRATADA** e sob autorização da **CONTRATANTE**.

4. DA CLÁUSULA QUARTA – DA VIGÊNCIA CONTRATUAL

4.1. O presente contrato vigorará por 12 (doze) meses, contados a partir da data de sua assinatura, podendo a contratação ser prorrogada, mediante a celebração de termo aditivo, limitado o somatório do tempo das prorrogações ao máximo de 120 (cento e vinte) meses, contados da data da celebração do contrato, conforme preconiza o art. 82 do RAC/CPB e, subsidiariamente, o art. 107 da Lei Federal nº 14.133/2021.

4.2. Constituem motivo para rescisão do contrato:

a. Não cumprimento ou cumprimento irregular de normas editalícias ou de cláusulas contratuais, de especificações, de projetos ou de prazos;

b. Desatendimento das determinações regulares emitidas pela autoridade designada para acompanhar e fiscalizar sua execução ou por autoridade superior;

c. Alteração social ou modificação da finalidade ou da estrutura da empresa que restrinja sua capacidade de concluir o contrato;

d. Decretação de falência ou de insolvência civil, dissolução da sociedade ou falecimento do contratado;

e. Caso fortuito ou força maior, regularmente comprovados, impeditivos da execução do contrato;

f. Não cumprimento das obrigações relativas à reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz.

g. A rescisão do contrato poderá ser:

Determinada por ato unilateral e escrito do CPB, exceto no caso de descumprimento decorrente de sua própria conduta;

Consensual, por acordo entre as partes, por conciliação, por mediação ou por comitê de resolução de disputas, desde que haja interesse do CPB;

Determinada por decisão arbitral, em decorrência de cláusula compromissória ou compromisso arbitral, ou por decisão judicial.

5. DA CLÁUSULA QUINTA – DOS PREÇOS E DO REAJUSTE

5.1. Os preços inicialmente ajustados são fixos e irreajustáveis pelo prazo de 1 (um) ano contado da data da assinatura do contrato;

5.2. O preço contratual poderá ser reajustado de acordo com a variação positiva do IPCA ou outro legalmente previsto e adequado ao caso concreto, na hipótese de a execução do objeto contratual ultrapassar a data em que se configure 1 (um) ano a contar da data do orçamento estimado, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade;

5.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

5.4. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o **CONTRATANTE** pagará à **CONTRATADA** a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

5.5. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

5.6. Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.

5.7. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

6. DA CLÁUSULA SEXTA - DO PAGAMENTO

6.1. O pagamento será efetuado em até **30 (trinta) dias corridos a contar do atesto da nota fiscal**, mediante a apresentação do(s) relatório(s), da nota fiscal de fornecimento executados, atestada pelo departamento demandante, responsável pelo recebimento dos produtos, materiais e/ou equipamentos.

6.2. Após devidamente atestada pelo responsável pelo recebimento, a Nota Fiscal será encaminhada para pagamento que ocorrerá em até 30 (trinta) dias corridos, devendo ser efetuada a retenção na fonte dos tributos e contribuições determinadas pelos órgãos fiscais e fazendários em conformidade com a legislação vigente, quando for o caso.

6.2.1. A discriminação dos valores e dos equipamentos, materiais e/ou produtos deverão ser reproduzidos na nota fiscal apresentada para efeito de pagamento a qual deverá ser encaminhada para o e-mail nf@cpb.org.br.

6.2.2. O não envio da nota fiscal para o e-mail nf@cpb.org.br poderá ocasionar atrasos nos tramites de liquidação.

6.3. O CPB poderá deduzir do montante a pagar os valores correspondentes a multas ou indenizações devidas pela empresa contratada, nos termos do Edital e seus anexos.

6.4. Nenhum pagamento será efetuado à empresa contratada na pendência de: manutenção das condições de habilitação, comprovação de fornecimento e cumprimento de obrigações assumidas ou na pendência de liquidação de obrigação financeira ou contratual em virtude de penalidade aplicada.

6.5. O CNPJ da documentação fiscal deverá ser o mesmo da proposta de preço apresentada no respectivo procedimento de aquisição, sob pena de rescisão contratual.

6.6. A CONTRATADA deverá emitir a Nota Fiscal, acompanhada da documentação a seguir:

6.6.1. Regularidade Fiscal

6.6.1.1. Comprovante de Inscrição e de Situação Cadastral de Pessoa Jurídica no site do Ministério da Fazenda;

6.6.1.2. Certidão de regularidade perante o FGTS;

6.6.1.3. Certidão de Débitos Relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União;

6.6.1.4. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas;

6.6.1.5. Certidão de Regularidade para com as Fazenda Municipal da sede ou domicílio da licitante.

6.6.2. Regularidade Trabalhista

6.6.2.1. Enviar quando solicitado a documentação necessária que comprove o cumprimento das obrigações sociais, trabalhistas, tributárias e fiscais.

6.7. No caso de constatação de erros ou irregularidades no documento fiscal comprobatório ou ausência da documentação que comprove a regularidade fiscal e trabalhista da **CONTRATADA**, o prazo de pagamento será interrompido e reiniciará somente após a apresentação de nova documentação, devidamente corrigida.

6.8. Previamente ao pagamento, a **CONTRATANTE** poderá realizar consulta aos órgãos competentes para ratificar a situação de regularidade da **CONTRATADA** relativamente às condições de habilitação exigidas.

7. DA CLÁUSULA SÉTIMA - DAS OBRIGAÇÕES

7.1. Além das obrigações constantes descritas no Termo de Referência, Anexo I do Edital de **Pregão Eletrônico nº XX/2026**, cabe à **CONTRATADA**:

7.1.1. Executar fielmente o objeto contratado em conformidade com as disposições do Termo de Referência, Contrato, Edital de Licitação e dos seus Anexos, e da proposta apresentada, sempre atendendo os critérios de qualidade exigidos;

7.1.2. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir às suas expensas, o item que vier a fornecer, no todo ou em parte, em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções.

7.1.3. Prestar esclarecimentos ao Comitê Paralímpico Brasileiro, sempre que necessário, bem como apresentar, quando solicitado, laudos e catálogos, sobre os itens contratados;

7.1.4. Manter durante toda a execução do Contrato, compatibilidade com as obrigações assumidas, bem como, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

7.1.5. Prestar os serviços dentro de elevados padrões de qualidade, com pessoal especializado, de acordo com as especificações exigidas pelas normas técnicas, boa prática do mercado e legislação vigente sobre segurança do trabalho;

7.1.6. Aceitar nas mesmas condições contratuais acréscimos em até 50% (cinquenta por cento) de cada item, quando mensurável, limitado a 50% (cinquenta por cento) do valor inicial do contratado e suprimidos em até 25% (vinte e cinco por cento), nas mesmas condições, permitida também a supressão além do limite de 25% (vinte e cinco por cento), desde que acordada entre as partes neste caso.

7.1.6.1. Não exclui ou reduz essa responsabilidade a fiscalização efetuada pela gestão da **CONTRATANTE**;

7.1.7. Promover a organização técnica e administrativa do fornecimento, de modo a conduzi-lo eficientemente;

7.1.8. Os serviços serão executados em horário próprio do restaurante. Qualquer alteração, deverá ser acordada entre as partes;

7.1.9. Prover os recursos humanos e materiais necessários ao fornecimento do objeto em quantidade necessária para o cumprimento dos serviços;

7.1.10. Todos os materiais decorrentes de lixo, sobras de materiais, sujeira e resíduos deverão ser recolhidos pela contratada e descartados de forma adequada, respeitando a legislação vigente;

7.1.11. A fiscalização do fornecimento pela **CONTRATANTE** não exime, nem diminui a completa responsabilidade da **CONTRATADA** por qualquer inobservância ou omissão às cláusulas contratuais.

7.1.12. Todas as despesas com funcionários, materiais, equipamentos etc. são de responsabilidade da **CONTRATADA**, sem ônus adicional para o Comitê Paralímpico Brasileiro;

7.1.13. Em nenhuma hipótese será permitido que os funcionários da empresa contratada deixem de usar os Equipamentos de Proteção Individual - (EPI's) - requeridos para o desempenho de cada atividade e que deverão ser fornecidos pela contratada.

7.1.14. No presente Contrato fica determinado que, em todos os casos de caracterização de materiais ou equipamentos por marca comercial ou nome de fabricante, fica subentendida a alternativa "ou equivalente", a juízo da Fiscalização/Comitê Paralímpico Brasileiro;

7.1.15. Se as circunstâncias ou condições locais tornarem, porventura, aconselhável a substituição de alguns dos materiais especificados por outros equivalentes, esta troca somente poderá acontecer mediante expressa autorização da Fiscalização/Comitê Paralímpico Brasileiro, feita por escrito para cada caso particular. A equivalência só será admitida nos casos em que houver comprovado justificativas técnicas da real necessidade de substituição do material especificado;

7.1.16. Os serviços deverão ser executados em estrita e total observância às Normas Brasileiras e às indicações constantes dos projetos fornecidos pelo Comitê Paralímpico Brasileiro, bem como, a Segurança e Medicina do Trabalho, e demais especificações dos fabricantes dos materiais/equipamentos e as condições exigidas pela Contratante.

7.1.17. É vedada a veiculação de publicidade acerca do objeto, ressalvando o franqueado acesso aos órgãos de controle interno e externo.

7.1.18. Não associar a imagem institucional do **CONTRATANTE** a conteúdos que possam comprometer sua reputação ou causar-lhe prejuízos de qualquer natureza.

7.1.19. Entregar os itens alimentícios acondicionados em embalagens original e intacta, sem sinais de violação, acompanhado da documentação exigida pela legislação;

7.1.20. Providenciar a retirada imediata de qualquer empregado seu, cuja permanência seja considerada inconveniente para a adequada prestação dos serviços;

7.1.21. Indicar o preposto que o representará a prestação dos referidos serviços, para receber as instruções, bem como propiciar à equipe de fiscalização da **CONTRATANTE**, toda a assistência e facilidade necessárias ao bom e adequado cumprimento e desempenho de suas tarefas;

7.1.22. Responsabilizar-se pelos danos causados à **CONTRATANTE** ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do Contrato. Não exclui ou reduz essa responsabilidade a fiscalização efetuada pela gestão da **CONTRATANTE**;

7.1.23. Responder civil e criminalmente pela atuação de seus profissionais;

7.1.24. Manter seu pessoal uniformizado durante a execução dos serviços, identificando-os através de crachás, contendo nome completo, função, com fotografia recente e provendo-os dos equipamentos de proteção individual - EPIs adequados aos riscos decorrentes da execução do escopo do contratual, garantindo a proteção da integridade física dos trabalhadores durante o exercício das atividades quando necessário;

7.1.25. Caso a contratante venha a ser demandada por terceiros que se julguem prejudicados, bem como venha experimentar prejuízo patrimonial em decorrência dos serviços prestados pela contratada, esta deverá se responsabilizar pelos pagamentos, indenizações e reembolsos que se façam necessários, inclusive mediante retenção de valores de pagamento se houver contratos ainda vigentes, ou ainda por medidas judiciais cabíveis se a contratada já não mais prestar serviços à contratante;

7.1.26. Efetuando-se qualquer retenção nos pagamentos da contratada, nos termos do item anterior, para fazer frente à responsabilização civil, e havendo condenação em valor inferior, a contratante devolverá à contratada o saldo entre o valor retido, sem adicionais de qualquer natureza, e o total do valor da indenização, acrescido das respectivas custas com o processo;

7.1.27. A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e o CPB, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta;

7.1.28. Fornecer, quando necessário e aplicável ao objeto contratado, com no máximo três dias de antecedência da data da execução dos serviços, uma relação dos profissionais

(recursos humanos) contendo nome completo, RG e CPF, modelo e placa dos veículos utilizados na atividade, para a liberação deles na portaria, por motivos de segurança;

7.1.29. Fazer seguro de seus empregados contra riscos de acidentes de trabalho, quando necessário e aplicável ao objeto contratado, responsabilizando-se, também, pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, resultantes da execução do Contrato, conforme exigência legal;

7.1.30. Zelar pelo bom uso e funcionamento do(s) equipamento(s) do Centro de Treinamento Paraolímpico.

7.2. Além das obrigações constantes no **Edital de Pregão Eletrônico nº XX/2026**, cabe à CONTRATANTE:

7.2.1. Prestar todas as informações necessárias à execução dos ajustes;

7.2.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus Anexos;

7.2.3. Responsabilizar-se pelo acompanhamento e fiscalização da execução do presente Contrato, através de seu Gestor, que deverá anotar, em registro próprio, todas as ocorrências verificadas.

7.2.4. Recusar, quando considerada imprópria, a embalagem dos alimentos que estiver defeituosa ou inadequada, solicitando troca imediata;

7.2.5. Rejeitar, no todo ou em parte, o fornecimento e/ou serviço executado em desacordo com este termo de referência;

7.2.6. Comunicar, imediatamente, por escrito, à **CONTRATADA** qualquer irregularidade observada no decorrer da execução do objeto.

7.2.7. Efetuar o pagamento devido à **CONTRATADA**, no prazo de até 30 (trinta) dias corridos, após execução do objeto e atesto da respectiva nota fiscal, pelo gestor responsável do CPB.

7.2.8. Aplicar, quando for o caso, as penalidades previstas no presente Termo de Contrato.

8. CLAUSULA OITAVA – DA FISCALIZAÇÃO

8.1. A fiscalização do contrato será exercida pelo **Diego José Seixas Giardino**, membro do **Hotel/Residencial do CPB**, ou, em caso de ausência, ao funcionário que o esteja substituindo, a quem caberá dirimir as dúvidas porventura surgidas no curso do recebimento dos equipamentos, materiais e/ou produtos, bem como adotar as medidas que se fizerem necessárias para o seu bom e fiel cumprimento.

8.2. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da **CONTRATADA** por quaisquer irregularidades e não implica em co-responsabilidade do **CONTRATANTE**.

9. CLAUSULA NONA – DAS ALTERAÇÕES

9.1. O presente contrato poderá ser alterado, no interesse do **CONTRATANTE**, por acordo entre as partes, mediante termo aditivo, e com as devidas justificativas, nos seguintes casos:

I. Unilateralmente, pelo **CONTRATANTE**:

a) Quando houver modificação do projeto ou das especificações, para melhor adequação técnica a seus objetivos;

b) Quando necessária a modificação do valor contratual em decorrência de acréscimo ou diminuição quantitativa de seu objeto, no limite permitido.

II. Por acordo das partes:

a) Quando necessária a modificação do regime de execução do recebimento, bem como do modo de fornecimento, em face de verificação técnica da inaplicabilidade dos termos contratuais originários;

b) Quando necessária à modificação da forma de pagamento, por imposição de circunstâncias supervenientes, mantido o valor inicial atualizado, vedada a antecipação do pagamento, sem a correspondente comprovação do fornecimento de bens;

c) Para restabelecer a relação que as parte pactuaram inicialmente entre os encargos da **CONTRATADA** e a retribuição do **CONTRATANTE** para a justa remuneração do fornecimento, objetivando a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato, na hipótese de sobrevirem fatos imprevisíveis, ou previsíveis porém de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do ajustado, ou ainda, em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe, configurando álea econômica extraordinária e extracontratual.

9.2. Quaisquer tributos ou encargos legais criados, alterados ou extintos, bem como a superveniência de disposições legais, quando ocorridas após a data da apresentação da proposta, de comprovada repercussão nos preços contratados, implicarão na revisão destes para mais ou para menos, conforme o caso.

9.3. A alteração contratual, devidamente motivada, será lançada no respectivo processo de aquisição ou contratação, mediante a celebração do aditamento.

10. DA CLÁUSULA DÉCIMA - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

10.1. Além das sanções previstas no capítulo V, do Título III do Regulamento de Aquisições e Contratos (RAC/CPB), e demais normas pertinentes, quando for o caso, também poderão ser aplicadas à Contratada as seguintes penalidades pela inadimplência das obrigações contratuais, sendo-lhe assegurados o contraditório e a ampla defesa.

Advertência:

10.2. Advertência: Para os casos de infração de menor potencial, assim entendida quando houver qualquer falha de pequeno vulto, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

10.2.1. Em caso de reiteradas faltas de menor potencial, o **CONTRATANTE** poderá aplicar sanção de advertência cumulada com multa de 5% sobre o valor da fatura do mês em que ocorrer a infração.

Multas:

10.3. Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor da fatura do mês em que ocorrer a infração, por descumprimento de qualquer das obrigações decorrentes do ajuste, não previstas nas demais penalidades.

10.3.1. Configurar-se-á a inexecução parcial do objeto quando a **CONTRATADA**:

10.3.2. Entregar e/ou iniciar a prestação dos serviços, sem causa justificada, com atraso inferior a 15 (quinze) dias corridos, contados da Ordem de Compra ou de Início;

10.3.3. Executar o objeto com falhas que demandem complementação ou a não observância de etapas essenciais, desde que ainda possível a continuidade ou correção do objeto.

10.3.4. No caso de inexecução parcial do objeto, a **CONTRATADA** estará sujeita à aplicação de multa gradativa por

10.3.4.1. dia de descumprimento calculada de 1% (um por cento) até 20% (vinte por cento) sobre o valor da fatura do mês em que ocorrer a infração.

10.3.5. Configurar-se-á a inexecução total do objeto quando a **CONTRATADA**:

10.3.5.1. Deixar de executar o objeto deste Contrato;

10.3.5.2. Entregar e/ou iniciar a prestação dos serviços, sem causa justificada, com atraso superior a 15 (quinze) dias corridos, contados da Ordem de Compra ou de Início;

10.3.5.3. Caracterizada a inexecução total nos termos do subitem anterior, a Contratante ficará:

10.3.5.4. desobrigada do recebimento do material e/ou do início da prestação do serviço, podendo recusá-lo, sem prejuízo da aplicação da multa correspondente à inexecução total; e

10.3.5.5. Recusar injustificadamente a assinar o contrato dentro do prazo estabelecido;

10.3.5.6. Entregar os produtos e/ou prestar os serviços em desacordo com as especificações técnicas, não os substituindo e/ou corrigindo a sua execução em até 5 (cinco) dias, contados da notificação recebida.

10.3.5.7. Deixar de manter as condições exigidas para sua habilitação no certame;

10.3.5.8. Deixar de apresentar os documentos necessários à celebração do ajuste.

10.3.5.9. Prestar os serviços em grave desconformidade com as especificações técnicas, inviabilizando seu aproveitamento pelo Contratante.

10.3.6. No caso de inexecução total do objeto, a **CONTRATADA** estará sujeita à aplicação de multa de 10% (dez por cento) do valor total do contrato, e na hipótese da subcláusula 10.3.5.7 também à aplicação da penalidade de impedimento de licitar e contratar com o CPB e, se for o caso, de imediata perda da garantia de proposta.

10.3.7. Caso a **CONTRATANTE** opte pelo recebimento do material e/ou início da prestação do serviço após o prazo que caracteriza a inexecução total, em razão da necessidade da contratação, poderá ser aplicada multa de 2% (dois por cento) sobre o valor total do Contrato.

10.4. O inadimplemento total ou parcial das obrigações assumidas dará ao **CONTRATANTE** o direito de rescindir unilateralmente o presente Termo, sem prejuízo das outras penalidades previstas.

10.5. A aplicação de penalidade de suspensão do direito de contratar com o CPB ficará a critério da **CONTRATANTE**, a depender da gravidade da falta, podendo ser aplicada pelo prazo máximo de 2 (dois) anos.

10.6. As penalidades poderão ser aplicadas cumulativamente, conforme dispõe o § 5º do art. 103 do RAC/CPB.

10.7. O valor da multa aplicada poderá ser compensado com crédito em favor da Contratante.

10.7.1. Sendo a multa de valor superior aos pagamentos eventualmente devidos pelo CPB, a Contratada responderá pela sua diferença, devendo realizar o pagamento em favor do CPB no prazo de 5 (cinco) dias úteis a contar da notificação de aplicação de penalidade, sob pena ser cobrada judicialmente.

10.8. Na contagem de prazos referidas nesta cláusula, consideram-se dias corridos e independentes de funcionamento ou expediente do CPB.

10.9. Em caso de inadimplemento da multa imposta, o valor será reajustado pelo índice IPCA e sofrerá incidência de juros de mora de 1% ao mês, devendo ser quitado em até 5 (cinco) dias úteis a contar da notificação de aplicação da penalidade, sob pena de cobrança judicial.

9. DA CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DO TRATAMENTO DOS DADOS PESSOAIS

9.1. As partes declaram estar cientes das regras e princípios relacionados com a proteção de dados pessoais previstos na Lei nº 13.709/2018 – Lei Geral de Proteção de Dados (“LGPD”) - e nas demais determinações de órgãos reguladores e fiscalizadores sobre a matéria, e concordam com a sua observância para realização de qualquer atividade de tratamento de dados pessoais, necessárias para a execução do objeto deste Contrato.

9.2. Os dados pessoais coletados incluem, mas não se limitam, as informações de qualificação dos representantes legais, nome e documento das testemunhas e nomes e contato de colaboradores e de prestadores de serviço. A finalidade da sua coleta é para a execução do objeto deste Contrato, conforme disposto no Art. 7º, inciso V, da LGPD.

9.3. Os dados pessoais de colaboradores e prestadores de serviço, que porventura forem coletados na execução deste Contrato, também poderão ser necessários para atender os interesses legítimos da **CONTRATANTE**, nos termos do art. 7º, inciso IX, da LGPD.

9.4. As partes se obrigam a proteger os dados pessoais a que venham a ter acesso em virtude ou em consequência da execução deste Contrato, por meio da adoção de medidas técnicas, físicas e organizacionais de segurança da informação, bem como se obrigam ao dever de confidencialidade, integridade e sigilo, devendo assegurar que os seus colaboradores, consultores e prestadores de serviços que, no exercício das suas funções tenham acesso ou conhecimento das informações e dados pessoais tratados, estejam, igualmente e por contrato, obrigados ao sigilo profissional. O descumprimento da presente cláusula ensejará a imediata rescisão deste Contrato, sem prejuízo de eventual responsabilidade civil ou criminal.

10. DA CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

10.1. Compromisso de Compliance, Antissuborno e Anticorrupção: As partes declaram conhecer as normas de responsabilização, combate e prevenção à corrupção previstas na legislação brasileira, em especial os dispositivos do Código Penal Brasileiro, da Lei de Improbidade Administrativa (Lei nº 8.429/1992), da Lei nº 12.846/2013 (Lei Anticorrupção) e do Decreto 11.129/2022, bem como do Código de Conduta Ética e das Políticas de Integridade do CPB , e se comprometem a cumpri-las fielmente, por si e por seus funcionários e colaboradores, bem como exigir o seu cumprimento pelos terceiros por ela contratados. Adicionalmente, as PARTES desde já se obrigam a não dar, oferecer ou se comprometer a dar a quem quer que seja, ou aceitar ou se comprometer a aceitar de quem quer que seja, tanto por conta própria quanto por intermédio de outrem, qualquer pagamento, doação, compensação, vantagens financeiras ou não financeiras ou benefícios de qualquer espécie que constituam prática ilegal ou de corrupção, seja de forma direta ou indireta quanto ao objeto do contrato, ou de outra forma a ele não relacionada, devendo garantir, ainda, que seus prepostos, colaboradores e quaisquer terceiros relacionados ajam da mesma forma

10.2. Os signatários deste **CONTRATO** declaram, sob as penas da Lei, que são representantes legais das Partes aqui estabelecidas, devidamente constituídos dos respectivos Estatutos/Contratos Sociais ou com procuração contendo plenos poderes para assumir as obrigações ora contraídas.

10.3. As partes reconhecem como válida e eficaz a assinatura deste Contrato por meio eletrônico, com ou sem certificado emitido pela ICP-Brasil, nos termos do art. 10, §2º, da Medida Provisória nº 2.200-2/2001.

10.4. Este Contrato, assinado eletronicamente e com integridade conferida pelo provedor de assinatura, constitui título executivo extrajudicial, dispensada a assinatura de testemunhas, nos termos do art. 784, §4º, do Código de Processo Civil.

10.5. Considera-se data de assinatura deste Contrato a data da última assinatura eletrônica aposta pelas partes.

10.6. Aplicam-se a este contrato todas as disposições do instrumento convocatório, mediante edital de **PREGÃO ELETRÔNICO Nº XX/2026**, que é parte integrante deste Instrumento, independentemente de transcrição.

10.7. Fica a contratada ciente de que a simples assinatura deste implica aceitação de todas as suas cláusulas e condições.

10.8. A **CONTRATADA** deverá comunicar ao **CONTRATANTE** toda e qualquer alteração nos dados cadastrais, para atualização, sendo sua obrigação manter, durante a vigência do presente, compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no Edital de **PREGÃO ELETRÔNICO Nº XX/2026**.

10.9. A **CONTRATADA** se compromete a NÃO utilizar, em todas as contratações, qualquer forma de trabalho análogo à escravidão, exploração de trabalho infantil, forçado ou degradante, ou ainda contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista.

10.10. As partes declaram que conhecem e cumprem as legislações de proteção e de defesa da Pessoa com Deficiência, especialmente, a Lei de Cotas n.º 8.213 de 24/07/1991 e a Lei Brasileira de Inclusão da Pessoa com Deficiência (Estatuto da Pessoa com Deficiência) n.º 13.146 de 06/07/2015.

11. DA CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DO FORO

11.1. Fica eleito o Foro do Município de São Paulo, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para dirimir quaisquer questões oriundas deste contrato.

11.2. E, assim, por estarem justas e acordadas as partes firmam o presente instrumento, com a ciência das testemunhas abaixo assinadas, para que produza os seus efeitos jurídicos e legais.

São Paulo, data da assinatura eletrônica.

CONTRATANTE	CONTRATADA